Deutsche speisekarte

Hermann Dunger,
Ernst Lössnitzer

Herrn Prof. Dr. Kluge
in aufrichtiger Verehrung
[illegible].



Jagdschloß Göhrde.
den 24. November 1880.

Königliche Abendtafel.

Austern.
Pommersche Suppe.
Gebackene Forellen.
Filet: Rinderbrust mit
Teltower Rübchen.
Warme Hummern, Früchte, Salat
Fasanen, Früchte, Salat.
Frische grüne Spargelspitzen
mit Trüffeln.
Englische Apfelspeise.
Käsestangen.
Nachtisch.

Verdeutschungsbücher
des
Allgemeinen Deutschen Sprachvereins.

I.

Deutsche Speisekarte.

Verdeutschung
der in der **Küche** und im **Gasthofswesen** gebräuchlichen entbehrlichen Fremdwörter.

Mit einer ausführlichen Einleitung über das
Fremdwort-Unwesen
in der **Küchen-** und **Gasthofsprache.**

Als Beilage
Verkleinerte Nachbildung einer Tischkarte des Deutschen Kaisers.

Vierte, stark vermehrte Auflage
bearbeitet von

Prof. Dr. **Hermann Dunger** und **Ernst Lößnitzer.**

Preis 60 Pf.

Berlin,
Verlag des Allgemeinen Deutschen Sprachvereins
(F. Berggold).
1900.

Vorwort.

Die vierte Auflage der Speisekarten-Verdeutschung erscheint in wesentlich veränderter Gestalt. Die Einleitung ist vollständig neu bearbeitet, das Wörterbuch ist um ein Dritteil seines früheren Bestandes vermehrt worden. Neue Proben von deutschen Tischkarten sind hinzugekommen, ebenso zwei Bildtafeln, welche die einzelnen Fleischstücke des Rindes und Kalbes mit den in Deutschland üblichen Benennungen enthalten, ein Verzeichnis der gebräuchlichsten Speisen (Suppen, Vorspeisen, Fischgerichte, Haupt- und Mittelgerichte, Braten, Dünstobst, Salate, Gemüse, Zwischenspeisen), ferner ein Speisekarten-Vordruck mit Aufführung der am häufigsten vorkommenden Gerichte zum Gebrauch für solche Wirte, welche nicht täglich besondere Speisekarten drucken lassen, endlich die verkleinerte Nachbildung einer Tischkarte von der Tafel Kaiser Wilhelms II., der bekanntlich seit langen Jahren nur deutsche Tischkarten in deutscher Schreibschrift verwenden läßt.

Diese wesentliche Vermehrung des Inhalts unseres Büchleins wurde dadurch ermöglicht, daß sich ein hervorragender Fachmann auf dem Gebiete der Kochkunst mit dem Unterzeichneten zu der notwendig gewordenen Neubearbeitung vereinigt hat. Es ist dies Herr Ernst Lößnitzer, der Verfasser des bei A. Reinecke 1889 in Berlin erschienenen „Verdeutschungs-Wörterbuches der Fachsprache der Kochkunst und Küche", Ehrenmitglied des Vereins der Köche zu Berlin, Breslau, Leipzig und Dresden und Ehrenmeister der Köche-Innung zu Berlin. Von ihm stammen die Abteilungen VII,

VIII und der Anhang, sowie die neu aufgenommenen Verdeutschungen, er trägt die Verantwortung für alles Sachliche, soweit es in das Kochfach einschlägt.

Die Grundlage der Schrift ist dieselbe geblieben. Sie beruht auf der „Verdeutschung der Speise-Karte", die im Jahre 1886 der Dresdner Zweigverein des Allgemeinen Deutschen Sprachvereins in Verbindung mit dem Verein Dresdner Köche und dem Dresdner Gastwirtsverein ausgearbeitet hat. Auf Grund dieses Schriftchens und mit Berücksichtigung der in der Presse und namentlich in den Fachblättern veröffentlichten Besprechungen wurde ein neuer Entwurf für den Deutschen Sprachverein ausgearbeitet, der an sämtliche Zweigvereine zur Prüfung und Begutachtung versendet wurde. Die von diesen vorgeschlagenen Änderungen und Zusätze wurden gründlich durchgeprüft, und so kam nach eingehenden Beratungen unter der besonders hervorzuhebenden Mitwirkung des von seinen Fachgenossen hochverehrten Königl. Sächs. Hofküchenmeisters a. D. Friedrich Baumann († 1889) die erste Auflage des vorliegenden Verdeutschungsbuches zu stande. Sie erschien 1888, die zweite Auflage folgte 1891, die dritte 1897. Die Thatsache, daß binnen zwölf Jahren vier Auflagen dieses Schriftchens veröffentlicht worden sind, beweist manchem kleinmütigen Zweifler zum Trotz, daß die Verdeutschung der Speisekarte allenthalben Fortschritte macht. Freilich bleibt immer noch recht viel zu thun.

Bei der Aufstellung der deutschen Ersatzwörter für die fremden Fachausdrücke ist der Grundsatz maßgebend gewesen, daß es weniger darauf ankomme, neue Wörter zu schaffen, als vielmehr die bereits vorhandenen zum Ersatze der fremden heranzuziehen. Daher sind nur in wenigen Fällen Neubildungen gewagt worden. Lange Zusammensetzungen sind nach Möglichkeit vermieden. Der große Vorzug unserer Sprache, Zusammensetzungen aller Art zu gestatten, kann leicht zu einem Mißbrauche verleiten, zumal wenn man den Wunsch hat, möglichst viel mit einem Worte auszudrücken.

Bei den einzelnen Fremdwörtern, auch wenn sie nicht mehrdeutig sind, ist meist mehr als eine Verdeutschung gegeben worden. Es geschah dies mit Rücksicht auf die Verschiedenheit des Wortgebrauches in den einzelnen Landschaften Deutschlands. Denn es werden nicht nur oft für dieselbe Sache in verschiedenen Gegenden verschiedene Wörter gebraucht, sondern zuweilen hat auch dasselbe Wort in der einen Gegend einen anderen Sinn als in der anderen. Derartige mundartliche Eigentümlichkeiten mußten daher auch hier berücksichtigt werden. Sie haben innerhalb ihres Verbreitungsgebietes volle Berechtigung, und man müßte es bedauern, wenn alte, echt volkstümliche Benennungen verloren gingen.

Auf dieser Mannigfaltigkeit landschaftlicher Speisenbenennungen beruht der Vorwurf, der unserer Arbeit von einigen Seiten gemacht worden ist, sie sei sächsisch gefärbt. Mancher wohlbekannte, in den meisten Gegenden gebräuchliche Ausdruck wurde für sächsisch gehalten, weil er in der engeren Heimat des betreffenden Beurteilers nicht bekannt ist. Auch einige allgemein eingeführte Sachausdrücke der Kochkunst verfielen diesem Schicksale. Wir haben die gebräuchlichsten, in den meisten Gegenden bekannten Bezeichnungen vorangestellt, die nur auf einzelne Landschaften beschränkten Benennungen dagegen in die zweite Linie gerückt. Wer sich davon überzeugen will, wie große Verschiedenheiten auf diesem Gebiete herrschen, braucht nur das von dem Grazer Bürgerverein herausgegebene Verdeutschungsheft »Der deutsche Gasthof und die deutsche Küche« (Graz 1899) zu vergleichen. Hier finden sich eine Menge von Ausdrücken, die bei uns ganz unbekannt sind.

Deutsch gewordene Fremdwörter, sogenannte Lehnwörter, sind natürlich in das Verzeichnis nicht mit aufgenommen worden. Bei einigen allgemein verbreiteten Fremdausdrücken, deren Schreibweise undeutsch ist, haben wir geglaubt, neben den deutschen Ersatzwörtern auch die fremde Form selbst, jedoch in deutscher Schreibung, aufnehmen zu

sollen, wie Bisquit (Biscuit), Likör (Liqueur), Bole (Bowle), was ja auch bei unersetzbaren Fremdwörtern wie Kakao, Schokolade von der neuen Rechtschreibung vorgeschrieben wird. Dieses Verfahren ist auch bei dem viel umstrittenen Worte Sauce anwendbar. In der ersten Auflage wurden dafür die deutschen Bezeichnungen Tunke, Beiguß und Guß vorgeschlagen. Staatssekretär Dr. von Stephan empfahl das in alter Zeit gebrauchte Salse — mit wenig Erfolg: denn Salse ist selbst ein fremder Ausdruck (lat. salsa = gesalzen), und Wendungen wie Erdbeersalse, süße Salse widerstreben unserem Sprachgefühle. Aber auch das gute deutsche Wort Beiguß, das in manchen Gegenden noch im Volksmunde lebendig ist, hat sich nicht eingebürgert, obgleich es zuweilen verwendet wird. Ebenso stößt die an erster Stelle empfohlene Bezeichnung Tunke in manchen Gegenden auf unüberwindliche Abneigung, weil sich mit diesem Worte vielfach ein übler Nebensinn verbindet. Wer also weder diese Ausdrücke gebrauchen will, noch das volkstümlich in diesem Sinne oft verwendete Brühe — der Sachmann macht allerdings einen Unterschied zwischen Brühe und Sauce —, der kann recht wohl Sauce als Lehnwort betrachten und es in eingedeutschter Form als Soße schreiben. Dies ist um so mehr zu empfehlen, als Soße auch bei der Tabaksbereitung ganz gebräuchlich ist und sogar eine Sproßform, das Zeitwort soßen getrieben hat: man soßt den Tabak, man spricht von gesoßten Blättern. Der Gedanke, Soße mit deutschen Buchstaben zu schreiben, ist nicht neu. In einigen alten Kochbüchern kann man schon Sose lesen. Diese Schreibweise ist allerdings nicht richtig, da der S-laut scharf zu sprechen ist. A. Hausding schlägt in seiner Schrift »Die Fremdwortfrage . . . nebst Verdeutschungswörterbuch«, Berlin 1897, Sooße vor. Aber die Verdoppelung des o ist unnötig, da das folgende ß die Länge des vorausgehenden Selbstlautes anzeigt; vgl. Maße und Masse, Süße und Flüsse, des Grußes und des Kusses u. a. Soße ist also ebenso zu schreiben und zu sprechen wie große, bloße, ich stoße, dem Kloße u. a.

Wer sich übrigens weder für Soße noch für die angegebenen deutschen Ersatzwörter erwärmen kann, der braucht nur das Verfahren einzuschlagen, das gegenwärtig auf den Tafelkarten des Deutschen Kaisers üblich ist. Hier werden die Soßen gar nicht besonders genannt.

Um die Einbürgerung der deutschen Ersatzwörter zu erleichtern, empfiehlt es sich, in gewissen Fällen die fremdländische Bezeichnung in Klammern hinter die Verdeutschung zu setzen oder, wie es schon jetzt mehrfach geschieht, eine doppelte Speisekarte, in deutscher und französischer Sprache, zu geben. Für manche Kreise wäre es vielleicht angebracht, hierbei eine ähnliche Bemerkung hinzuzufügen, wie sie Staatssekretär Dr. von Stephan einmal auf der Tischkarte eines Mittagsessens in Berlin vorgefunden hat, zu welchem lediglich echte Berliner eingeladen waren. Die Tischkarte war deutsch, am Schlusse aber hatte der Hausherr die boshafte Anmerkung beidrucken lassen: »Für diejenigen meiner geehrten Gäste, welche der deutschen Sprache nicht mächtig sind, findet sich die französische Übersetzung auf der Rückseite.«

Für freundliche Unterstützung bei der Durchsicht der Druckbogen sind wir Herrn Oberlehrer Wappenhans in Gr.-Lichterfelde-Berlin zu besonderem Danke verpflichtet.

Herrn Museumsdirektor Geheimrat Dr. Riegel in Braunschweig haben wir für die Überlassung seiner umfangreichen Sammlung von Tischkarten zu danken.

Daß die vorliegende Arbeit trotz aller aufgewandten Sorgfalt noch immer verbesserungsbedürftig ist, verkennen wir keineswegs. Wir bitten daher, Vorschläge zur Verbesserung und Erweiterung unserer Arbeit an den Unterzeichneten gefälligst einsenden zu wollen.

Dresden A., Schnorrstraße 3.

Professor Dr. H. Dunger.

Inhaltsverzeichnis.

I.

Fremdwörterei in der Gasthofs- und Küchensprache.

Der Schöpfer des deutschen Postwesens, der zuerst der Sprachreinigung eine Gasse gebrochen hat, Dr. von Stephan, erzählt in einem Vortrage, welchen Eindruck ein französisch sprechender Belgier bei einem Besuche in Berlin von unserem Deutsch erhalten habe. Dieser fand, daß das Deutsch für diejenigen, welche Französisch sprächen, im Grunde genommen gar nicht schwer zu erlernen sei. »Kaum daß ich einige Stunden« — so berichtet er — »in der Reichshauptstadt verbrachte, so verstand ich schon ohne sonderliche Vorkenntnisse ganz erträglich Deutsch. Der Kutscher hatte mich nach dem Grand Hôtel de Rome gebracht. Dort wurde ich nebst meiner Bagage vermittelst des Elevateur nach den mir zugedachten Appartements der dritten Etage transportiert. ‚Um vier Uhr wird diniert‘ — sagte mir der Kellner. ‚Dinieren Sie bei der Table d'hôte?‘ fragte er mich in reinstem Deutsch und fügte auf meine Erkundigung nach der Gesellschaft dienstfertig hinzu: ‚O ganz magnifique, Herren vom Garde du corps, Adjutanten, Redacteurs, Kommerzien- und Legations-Räte. Sie bekommen übrigens auch Dîners à part und à la carte à toute heure serviert; hier das Menu.‘ Zögernd das Menu entgegen nehmend, weil ich glaubte, Deutsch nicht lesen zu können, fand ich zu meiner großen Überraschung, daß es ganz vortrefflich ging.«

Es ist dies ein beißender Spott gegen das Gasthofs- und Küchendeutsch. Noch immer bekommt man, wenn man im Gasthause seine Rechnung bestellt, eine Nota oder Note des Hôtels. Die Wohnung heißt Logis oder Logement, die Bedienung Service, das Abendessen Souper, und wenn man ärgerlich über eine solche Mißachtung der Muttersprache sein gutes deutsches Geld bezahlt

hat, dann schreibt der nichtsnutzige Oberkellner auch noch zum Schlusse statt »erhalten« ein ganz unnötiges per acquit unter die Rechnung. Wozu redet man immer von coulanter Bedienung, während doch aufmerksame, zuvorkommende Bedienung ganz dasselbe ist, aber weit schöner klingt. Warum empfiehlt man seine »prachtvoll dekorierten Lokalitäten« und nicht lieber seine geschmackvoll eingerichteten Räume? »Ein routinierter Kellner mit guten Attesten sucht per 1. Oktober Kondition.« So liest man oft in den Anzeigeblättern. Warum nicht deutsch: »Ein gewandter Kellner mit guten Zeugnissen sucht zum 1. Oktober Stellung?« Dann vermeidet man vier völlig überflüssige Fremdwörter, darunter das besonders häßliche italienische per statt »für«, ganz abgesehen davon, daß das französische routiné eine üble Nebenbedeutung hat. Kann jemand an folgender Anzeige Anstoß nehmen: »Ein Gasthaus von bestem Rufe mit sämtlicher Einrichtung ist zu Michaelis zu verkaufen. Zahlungsfähige Kauflustige bittet man, ihre Angebote unter den Buchstaben M. D. in dem Anzeigen-Geschäft von N. N. niederzulegen«? Ich glaube, das ist klar und für jeden Deutschen verständlich. Aber in der Gasthofsprache lautet die Anzeige ganz anders: »Ein gut renommiertes Hôtel mit kompletem Inventar ist per Michaeli zu verkaufen. Solvente Reflektanten bittet man ihre Offerten sub Chiffre M. D. in dem Annoncen-Bureau von N. N. zu deponieren.« Zwölf entbehrliche Fremdwörter in einem Satze von 28 Wörtern!

Manche Leute scheinen geradezu in Fremdwörtern zu schwelgen — wozu ist man auch »gebildet«? Mir liegt die Anzeige eines Dorfgasthofs in der Nähe von Leipzig aus dem Jahre 1887 vor, die so lautet: »Der Gasthof M. ein in jeder Hinsicht zu empfehlendes Restaurations-Etablissement mit schönem Garten und Park und kann man sich, nachdem man die Denkmäler besichtigt, hier am Besten regalieren, respirieren, recreieren, amüsieren und restaurieren. Hochachtungsvoll E. E.« So schreibt ein Gasthofbesitzer vom Lande. Das ist nicht etwa eine scherzhafte Verspottung der Fremdwörterei, sondern eine ganz ernsthafte Anzeige; ich besitze selbst das Zeitungs-

blatt, in dem sie erschienen ist. Jetzt würde wahrscheinlich dieser fremdwortkundige Wirt nicht mehr »Restaurations-Etablissement« schreiben, sondern Restaurant. Denn das gilt seit einiger Zeit für »feiner« und hat ebenso wie das angeblich vornehme »Hôtel«*) schon — auf dem Dorfe seinen Einzug gehalten. Warum gebraucht man nicht deutsche Ausdrücke dafür? Für Hôtel haben wir, abgesehen von Gasthaus und Gasthof, namentlich das alteingebürgerte Wort Hof (Preußischer Hof, Leipziger Hof, Europäischer Hof), das »an Vornehmheit weit über dem schon recht abgegriffenen und heruntergekommenen Hôtel steht.«**) Und für Restaurant hat man eine ganze Menge guter deutscher Ausdrücke: Trinkstube, Bier- oder Weinstube, Bierhalle, Bierwirtschaft, Bierkeller, Keller, Bierhaus, Wirtshaus, Speisehaus, Erfrischungshaus, Schankhaus, Schankhalle, Schankwirtschaft, Schenkwirtschaft oder kurz und anheimelnd Schenke. Diese alte, trauliche Bezeichnung verbreitet sich jetzt mehr und mehr. Bekannt sind z. B. die Deutsche Schenke in Dresden und die Königs-Schenke in Kassel, welch letztere ihren Namen mit folgendem hübschen Reime verteidigt:

Warum du Schenke bist genannt?
Weil, mitten drinnen im deutschen Land,
Wir leisten Verzicht auf welschen Tand!
Die deutsche Sprache, sei ohne Sorgen,
Braucht von der Fremde nichts zu borgen,
Wem's nicht behagt, der komme morgen!

---

*) Schon der preußische König Friedrich Wilhelm IV. hat sich in einem Erlasse vom 4. Oktober 1847 gegen die damals aufkommende Mode, die Gasthöfe französisch zu benennen, mit großer Schärfe ausgesprochen. Darin heißt es: »Des Königs Majestät haben mißfällig bemerkt, daß die Sitte wiederum Überhand zu nehmen drohe, die Schilder der Gasthöfe und anderer Erwerbsanstalten prinzipaliter mit französischen Inschriften zu versehen, da es doch die National-Ehre erfordere, auch äußerlich vorzugsweise deutsch zu erscheinen, während den deutschen Inschriften französische und englische Übersetzungen unbedenklich hinzugefügt werden könnten. S. Majestät glauben, daß es nur darauf ankommen werde, die Gewerbetreibenden hierauf aufmerksam zu machen, um eine Abstellung des Mißbrauchs, wo er sich bereits eingeschlichen, herbeizuführen und dessen Verbreitung für die Zukunft vorzubeugen.«

**) Freilich darf man Hof nicht in dem Sinne auffassen, wie, nach der Mitteilung der Zeitschrift des A. D. Sprachvereins vom Jahre 1897 Sp. 120, ein Gasthofbesitzer, der seinen Badischen Hof in Hôtel de la Cour de Bade umtaufte!

Dieses Fremdwörter-Unwesen macht sich besonders breit auf den Speisezetteln und Tafelkarten oder, wie man gut deutsch sagt, Menus. Denn obgleich wir für diesen Begriff eine ganze Anzahl treffender Bezeichnungen haben, wie Tafelkarte, Tischkarte, Mittagskarte, Tageskarte, Speisezettel, Speiseordnung, Speisebericht, Speisenfolge, Küchenzettel, so werden wir doch das französische Menu nicht los, und dabei ist dieses Wort so nichtssagend wie nur möglich. Denn menu (lat. minutus) bedeutet eigentlich nur klein, dünn (menue monnaie Scheidemünze, menue dépense, menus plaisirs). Als Hauptwort bezeichnet es dem entsprechend eine Kleinigkeit, Einzelheit, kleine Wäsche, und erst als menu d'un repas eine kurze Übersicht über ein Essen. Läßt man d'un repas weg, so geht der Hauptbegriff verloren, es bleibt nur etwas »Kurzes« übrig. Und dieses im Grunde genommen sinnlose Wort, das in der Betonung und in der Schreibung durchaus undeutsch ist, wird von vielen Deutschen als unantastbares Kleinod der Küchensprache angesehen!

Was für ein Deutsch auf diesen »Menus« verbrochen wird, ist bekannt. Es ist ein wunderliches Gemisch von Französisch und Deutsch, dem sich in neuerer Zeit namentlich noch englische Wörter zugesellen. Doch der Hauptbestandteil ist französisch. Selbst für die gewöhnlichsten Gerichte der bürgerlichen Küche, die nicht aus Frankreich zu uns gekommen sind, wählt man französische Bezeichnungen. Es heißt nicht Eierkuchen, sondern Omelette, nicht Mus oder Brei, sondern Purée, nicht Lende, sondern Filet. Gekochtes Rindfleisch — pfui, wie gemein! Auf dem »Menu« erscheint es als Boeuf bouilli oder naturel. Wenn man in einem Speisehaus eine Tasse Fleischbrühe bestellt, so kann man sicher darauf rechnen, daß der Kellner zuerst verdutzt sich besinnt und dann mit einem halb mitleidigen halb verächtlichen Blick erwidert: »Ah — eine Tasse Bouillon!«

Gewiß lassen sich nicht alle Ausdrücke der Küchensprache verdeutschen. Der Allgemeine Deutsche Sprachverein bekämpft auch nicht alle Fremdwörter, sondern nur die entbehrlichen, getreu dem Grundsatze seines Gründers, Herman Riegel: »Kein Fremdwort für das, was deutsch gut ausgedrückt werden kann!« Es ist nichts dagegen einzuwenden, wenn die Art und Weise der Zubereitung

einer Speise nach dem Französischen durch einen Eigennamen ausgedrückt wird. Aber wozu auf einem deutschen Tischzettel das widerwärtige à la —, Hammelrücken à la Westmoreland, Punsch à la Romaine, Suppe à l'Italienne, Hühnersuppe à la Fleury? Man kann doch gut deutsch sagen: nach Westmoreland, nach Fleury, auf italienische Art, römischer Punsch. Haben denn die Schreiber dieser Speisezettel kein Gefühl für die Geschmacklosigkeit eines solchen Durcheinander von Deutsch und Französisch? Da ist mir eine rein französische Speisekarte lieber. Und in der That finden sich noch einige Fürstenhöfe und vereinzelte Gasthäuser, die nur französische Tafelkarten haben. Aber sie werden immer seltener. Obgleich der Deutsche in Sachen der Sprachreinheit noch recht wenig empfindlich ist, — dagegen empört sich doch sein deutscher Sinn. Es erinnert ihn wohl allzusehr an die schmachvollen Zeiten deutscher Ohnmacht und Zerrissenheit, als Deutschland auf den Knien lag vor dem französischen Götzen und alles, was aus Frankreich kam, vergötterte. Die Zeit der rein französischen Speisekarte ist bei uns vorüber, aber die Mischung deutscher und fremder Speisebenennungen steht noch in voller Blüte und wird von vielen eifrig verteidigt, die in unserem Verdeutschungsstreben nichts als eine lächerliche Deutschtümelei sehen.

Betrachten wir im folgenden, welche Gründe sie *gegen* die deutsche Speisekarte geltend machen. Ich werde dabei namentlich einen gegen unser Büchlein gerichteten Aufsatz berücksichtigen, der in der Wochenschrift des internationalen Vereins der Gasthofbesitzer (1897, Nr. 48. 49) unter der Überschrift »Die Speisekarte« von einem nicht genannten Verfasser veröffentlicht worden ist.

II.

Gründe gegen die Verdeutschung der Speisekarte.

1.

Als Hauptgrund gegen die Verdeutschung der Küchensprache wird zumeist angeführt, es sei *unmöglich* die fremdländischen Ausdrücke zu *übersetzen*. »Die Namen der Speisen (der höheren

Kochkunst) sind französisch und fast(!) unübersetzbar« — so sagt der oben erwähnte Gegner. Er fügt ein »fast« zu dem unübersetzbar hinzu, halb widerwillig, wie es scheint, aber notgedrungen. Denn unmittelbar vorher schreibt er über das von ihm zärtlich geliebte halb französische Menu: »Bei patriotischen Festen braucht es nicht auf dem Tisch zu liegen . . . Sind wir zu einem vaterländischen Feste vereinigt, sitzen deutsche Männer oder Fürsten bei festlichem Mahle, durch das die Hauptabschnitte des menschlichen Lebens erst die rechte Weihe erhalten (?), dann weg mit dem Kauderwelsch! Dann muß der Speisezettel der Umgebung und der Veranlassung angepaßt sein sowohl in der Sprache als auch in der Ausstattung. Hier wäre ein französisches Menü ebenso wenig stilgerecht und ebenso wenig am Platze, als im gewöhnlichen Hôtelleben ein ‚Speisezettel' oder eine ‚Tischkarte'«.

Also bei festlichen Mahlen, wo gerade an die Kochkunst die höchsten Anforderungen gestellt werden, da läßt sich das »Kauderwelsch« der Küche verdeutschen, aber im »Hôtelleben« geht es nicht? Ja warum denn nicht? Wenn auf Fürstentafeln deutsche »Speisezettel« gebraucht werden, dann muß es doch wohl möglich sein, daß auch auf der »Table d'hôte« eines deutschen »Hôtels« eine deutsche Tafelkarte aufgelegt wird. Sicherlich kann man aber nicht behaupten, daß die Verdeutschung unmöglich sei.

Die Möglichkeit wird bewiesen durch die Wirklichkeit. In dem Kaiserlichen Hofhalte ist die deutsche Speisekarte seit zwölf Jahren eingeführt. Wie die Fachzeitung der deutschen Köche, »Die Küche«, in ihrer Nummer vom 9. September 1888 mitteilt, verfügte Kaiser Wilhelm II. im Jahre 1888, daß die Benennungen der Speisen auf den Küchenzetteln, soweit es ausführbar sei, deutsch sein oder mit deutschen Buchstaben geschrieben werden sollten. In Bestätigung dieser hocherfreulichen Kunde veröffentlichten bald darauf die Zeitungen die Tischkarte, welche die zu der kaiserlichen Tafel befohlenen Offiziere am 10. September zu ihrem freudigen Erstaunen auf ihren Plätzen fanden. Die mit dem Reichsadler geschmückte goldberänderte Karte enthielt nur deutsche Speisenamen. Sie lautete:

Berlin, 10. September.

Windsor-Suppe. Zander in Rheinwein gedämpft. Burgunder Schinken mit Gemüsen. Pasteten von Rebhühnern mit Trüffeln. Hummer nach Ostender Art. Pulardenbraten, Salat. Mehlspeise von Äpfeln. Butter und Käse. Gefrorenes. Nachtisch.*)

Die Hoffnung mancher Anhänger des alten Zopfes, daß diese Einrichtung nicht von langer Dauer sein werde, hat sich erfreulicherweise nicht erfüllt. Kaiser Wilhelm II., der vornehmste und kräftigste Träger des neuen deutschen Geistes, giebt den Deutschen ein glänzendes Vorbild, wie sie sich ihrer Muttersprache gegenüber zu verhalten haben. Sein Beispiel muß auch dem eingefleischtesten Zweifler die Überzeugung beibringen, daß es wohl möglich ist, auch in dieser Beziehung deutsch zu sein; ihm gegenüber muß das thörichte Vorurteil verschwinden, daß es feiner und vornehmer sei, französische Ausdrücke zu gebrauchen.

Auch an anderen deutschen Höfen hat die deutsche Speisekarte Eingang gefunden, so bei dem König von Württemberg, dem Herzog von Meiningen, dem Fürsten von Reuß j. L., dem Prinzen Ludwig von Bayern, den sächsischen Prinzen Friedrich August und Johann Georg, dem Fürsten Bismarck, dem Kaiserlichen Statthalter in den Reichslanden, Fürsten Hohenlohe-Langenburg, wie aus den weiter unten abgedruckten deutschen Tischkarten hervorgeht.

Die eben dort wiedergegebenen Tafelkarten zeigen aber auch, daß schon seit längerer Zeit bei vaterländischen Festen, bei den Hauptversammlungen großer deutscher Vereine fast ausnahmslos deutsche Speisekarten benutzt werden, daß dies auch auf Gastwirtstagen, bei deutschen Kochkunst-Ausstellungen geschieht. Die deutschen Gastwirte haben sich wiederholt auf ihren Verbands-

*) In der üblichen Küchen-Sprache würde diese Speisenfolge nach einer Übertragung von Ernst Lößnitzer so lauten:

Potage à la Windsor. Sandat oder Sandre au vin du Rhin. Jambon de Bourgogne garni de légumes oder à la jardinière. Pâté de perdreau oder Pâté chaud de perdreau oder Timbale de perdreau aux truffes oder à la Périgueux. Homards à l'Ostende au naturel. Poulardes rôties, Salade. Mets de pommes. Beurre et Fromage. Glace. Dessert.

Weitere Proben von Tafelkarten des kaiserlichen Hofhalts finden sich im Anhang.

tagen für die Einführung der deutschen Speisekarte erklärt. Hätten sie dies thun können, wenn es unmöglich wäre, deutsche Speisebezeichnungen anzuwenden? Sie sind doch in erster Linie Sachverständige für diese Frage. Schließlich brauchen wir doch nur auf das Vorhandensein unseres Verdeutschungsheftes hinzuweisen, von dem bereits drei starke Auflagen abgesetzt sind. Hier findet man fast für jeden fremden Küchenausdruck eine oder mehrere Verdeutschungen, — wenn man überhaupt den guten Willen hat, dem Küchenkauderwelsch zu entsagen.

2.

Aber — »die höhere Kochkunst ist eben mal französisch«, so sagt unser geehrter Gegner und mit ihm viele andere, »mit der Sache sind die Namen zu uns gekommen, das ist von alters her immer so gewesen«. Auch dieser Einwurf ist nicht zutreffend. Selbst wenn es wahr wäre, daß wir rein französische Küche hätten, so würde daraus nicht folgen, daß wir alle französischen Ausdrücke mit Stumpf und Stiel übernehmen müßten. Wie machen es denn andere Völker? Auch die Engländer haben manches aus der französischen Küche übernommen, aber es fällt ihnen nicht ein, deshalb die Wörter der eigenen Sprache hinter den französischen zurückzusetzen. Die Russen sind in der Kochkunst Schüler der Franzosen. Trotzdem hat, wie die Zeitschrift des A. D. Sprachvereins 1898 S. 77 berichtet, der Stadthauptmann von Petersburg verordnet, daß die Speisekarten der Gasthäuser in russischer Sprache abzufassen seien; eine Übersetzung in eine fremde Sprache dürfe beigefügt werden. Die Franzosen selbst haben die »Mockturtle-soup« ebenso wie wir von den Engländern gelernt, und doch gebrauchen sie nicht den englischen Namen wie wir, sondern sie sagen Potage fausse tortue clair.

Aber unsere Kochkunst ist gar nicht rein französisch, wie unser Gegner behauptet. Er giebt dies selbst am Schlusse seines Aufsatzes zu, wo er ausspricht, »daß die Speisekarte, wie sie im modernen Hôtel vorhanden ist, wie dieses selbst ein Erzeugnis des internationalen Verkehrs ist, wie er sich in der zweiten Hälfte unseres Jahrhunderts entwickelt hat«; und denselben Ge-

danken drücken seine stolzen Schlußworte aus: »Die Zukunft ... geht nicht auf Verengerung der Grenzen und Absperrung der Völker, nicht nach dem deutschen Speisezettel, sondern nach dem internationalen weltumspannenden (!) Menü«.

In der That, unsere Küchensprache ist mehr und mehr »international« geworden. Man denke nur an italienische Wörter wie Maccaroni, Tutti frutti, Risotto, Frittata, Broccoli, an das ungarische Gulasch, Paprika, an die zahlreichen englischen Ausdrücke, wie Beefsteak, Roastbeef, Rumpsteak, Vealsteak, Irish-stew, Welsh rarebit, Hotch-potch, Ham and eggs, Sandwich, Cornedbeef, Oxtail-soup, Cakes usw. Wir haben aber auch eine ganze Menge echt deutscher Volksgerichte, die in die höhere Kochkunst ihren Eingang gefunden haben.

»Aber die französischen Küchenausdrücke sind nun einmal von alters her üblich, unsere Väter und Vorväter haben so gesprochen, warum will man an dem uralten Herkommen rütteln?« Gewiß — am guten Alten soll man in Treuen halten. Aber in diesem Falle ist das Alte weder gut noch überhaupt alt. Statt vieler Worte will ich einen Küchenzettel aus alter Zeit hierher setzen, von der Hochzeit Kurfürst Joachims II. von Brandenburg im Jahre 1524 (nach Vehse, Gesch. der deutschen Höfe Bd. 29 S. 314 f.).

Erster Gang: Ein Auerhahn, mit einer gehemmerten süßen Sode [alter Ausdruck für Brühe] — grüne Foren [frische Forellen] — Gebratenes — Mandeltorten mit Confect, ein Schauessen.

Der andere Gang: Schweinen-Wildprett — Gebratenes von Spahn-Ferkeln — wilde Hühner mit gelber Sode, ein Schauessen.

Der dritte Gang: Grüne Hechte — heiße Kuchen mit Oblaten — Pasteten, darinnen eine Rehkeule, vergoldet für ein Schauessen.

Der vierte Gang: Gepreßte Schweinsköpfe mit Äpfeln und Weinessig — Birnen in einer süßen Brühe — Gebackenes — eine hohe Galerte von Fischen, vergoldet für ein Schauessen. Summa 16 Essen.

Auf diesem umfangreichen Küchenzettel steht kein einziges französisches Wort. Und so war es überhaupt in der »guten«

alten Zeit vor dem dreißigjährigen Kriege, als Deutschland sich eines blühenden Wohlstandes erfreute. Damals wußte man nichts von französischen Speisekarten. Daß es aber gerade damals eine hochentwickelte, echt deutsche Kochkunst gab, das beweisen die großartigen Gastmähler des 16. Jahrhunderts, die in geschmackvoller Anordnung, in Erlesenheit und Fülle der Speisen allem Glanze der späteren Zeit mindestens gleichkamen. Das zeigt uns ferner die Thatsache, daß eine ziemliche Anzahl deutscher Küchenausdrücke in das Französische übergegangen ist, die wir später als französische Fremdwörter wieder zurückerhalten haben, ganz so wie noch heutigen Tages manches Erzeugnis deutschen Gewerbfleißes ins Ausland geschickt wird, um dann als fremde Ware zurückzukehren und von dem guten Deutschen als »weither« gekommen für schweres Geld gekauft zu werden. Solche ursprünglich deutsche Wörter sind Soupe, Souper (Suppe von supen = saufen), Quenelle (Knödel), Flan (Fladen), Haché (hacken), Pannequet (Pfannkuchen), Ramequin (Rahmchen), Rôt, Rôti (röſten), Rocambole (Rocken-Bollen), Étuvée (stoven von Stube, d. i. geheiztes Zimmer); auch Fricassée, Fricandeau, Gâteau, à la daube, Gigot, Meringue, Râpure u. a. werden aus deutschen Wörten abgeleitet.

Die Verwelschung unserer Küchensprache hat ihren Ursprung nicht in der Abhängigkeit der deutschen Kochkunst von der französischen, sondern in der beklagenswerten Unterjochung des deutschen Geistes durch Frankreich seit dem dreißigjährigen Kriege. Als die deutschen Fürsten und Edlen ihren Stolz darein setzten, französische Sitte und Unsitte nachzuäffen, als in Staat und Heer, in Wissenschaft und Kunst, im öffentlichen und im häuslichen Leben alles auf französischen Fuß gebracht wurde, da mußte natürlich auch die Küche französisch werden. Die deutschen Köche waren gezwungen, dieser Welschsucht nachzugeben und mit französischen »Menus« den deutschen Männern aufzuwarten, die vergessen hatten, daß sie Deutsche waren. Übrigens entwickelte sich die Unsitte, rein französische Tafelkarten zu gebrauchen, erst allmählich. Noch unter Friedrich dem Großen finden wir auf den Küchenzetteln Deutsch und Französisch gemischt (vgl. E. von Malortie, Das Menu I[3] S. 229).

Wenn die Deutschen des 17. und 18. Jahrhunderts alles, was französisch war, bewunderten und verehrten, so ist das zu beklagen, es ist aber aus der Leidensgeschichte unseres Vaterlandes erklärbar. Unwürdig jedoch ist es, wenn jetzt, nachdem sich Deutschland von der Vormundschaft Frankreichs befreit hat, noch immer französische Tafelkarten zum Gespötte unserer Nachbarn auf deutschen Tischen liegen.

3.

Der dritte Grund, der für die französische Speisekarte geltend gemacht wird, ist die Rücksicht auf die in Deutschland reisenden Ausländer. »Wir haben oft Gelegenheit gehabt Franzosen zu sprechen«, so sagt unser Gegner in der Wochenschrift der Gasthofbesitzer, »nahmen aber nur große Befriedigung wahr, daß ihnen der Deutsche das Reisen so erleichtere«. Also um die in Deutschland reisenden Franzosen zu befriedigen, muß der Deutsche seine Sprache verleugnen? Wie viele Franzosen und französisch sprechende Ausländer reisen eigentlich in Deutschland? Es ist eine verschwindend kleine Zahl, und deshalb sollen in deutschen Gasthöfen französische Speisekarten auf den Tischen liegen?! Sehr richtig heißt es in einem trefflichen Aufsatze der Zeitschrift »Daheim« (1899, Nr. 43): »Ist in einem Hôtel die Küche gut, so wird kein Ausländer daran Anstoß nehmen oder gar fortbleiben, wenn — wie sich das gehört — die Speisekarte in der Sprache abgefaßt ist, die die weit überwiegende Mehrzahl aller Gäste versteht und die die schöne Sprache des eigenen Vaterlandes ist.«

Und wenn wir durchaus auf die Fremden Rücksicht nehmen müssen, warum dann nur auf die französisch Sprechenden? Die Zeiten sind vorbei, wo das Französische als Weltsprache angesehen wurde. Es ist nicht einmal mehr Diplomatensprache. Auf der Haager Friedenskonferenz wurde vorwiegend englisch gesprochen. Nach einer neueren Berechnung wird jetzt Französisch nur von 58 Millionen, Englisch dagegen von 116 Millionen Menschen gesprochen. Es läge also für uns viel näher, englische Speisekarten einzuführen, zumal weit mehr Engländer in Deutschland reisen

als Franzosen.*) Doch es reisen auch Magyaren bei uns und Polen und Tschechen und Japaner — müßten wir nicht auch auf sie Rücksicht nehmen? Aber — nehmen denn andere Völker auch solche Rücksichten? Fällt es den Franzosen oder den Engländern auch nur im Traume ein, den Deutschen, die in ihren Gasthöfen verkehren, deutsche Speisekarten vorzulegen?

Indessen Höflichkeit ist eine Tugend (die allerdings auch übertrieben werden kann): mögen immerhin die Gasthofbesitzer, bei denen viele Ausländer verkehren, ihren fremden Gästen französische Speisezettel in die Hand geben. Kein Verständiger wird ihnen das verübeln. Aber dieselbe Rücksicht, die der Fremde genießt, darf doch wohl der Deutsche in seinem eigenen Lande für sich auch in Anspruch nehmen. Solche Gasthöfe müssen eben eine zweisprachige Tischkarte führen. Doch in der weitaus größten Zahl aller Gasthöfe und Speisehäuser verkehren überhaupt nur Deutsche; hier fällt also diese Ausrede von vornherein weg.

III.

Gründe für die Verdeutschung der Speisekarte.

Die gegen die Verdeutschung der Speisekarte vorgebrachten Gründe haben sich als wenig stichhaltig erwiesen. Sehen wir zu, was für die deutsche Speisekarte spricht.

1.

Die großen Errungenschaften des deutschen Einigungskrieges äußern ihren Einfluß mehr und mehr auch auf die Sprache. Der Deutsche fängt an, sich als Deutscher zu fühlen. Mit dem

*) Leider geschieht dies auch z. B. auf den Schiffen der Hamburg-Amerikanischen Packetfahrt A. G. Vor mir liegt eine Tischkarte des Schiffes Fürst Bismarck, die wörtlich lautet: Menu T. S. S. Fürst Bismarck. February 10. 1894. Beef Tea with Nocks. Boiled Salmon Sauce Colbert. Roastbeef. String Beans, Carrots. Roast Turkey. Compot, Salad. Almond Pudding with Chadeau (so!) Sauce. Strawberry Ice Cream. Wafers & Puff-Pastes. Butter, Cheese. Fruit, Coffee. Eine andere Tischkarte desselben Schiffes vom 6. März 1894, die ich gesehen habe, bietet in zwei Spalten neben den englischen Speisebenennungen auch deutsche, — wie sich das wohl für ein deutsches Schiff gehört, das den Namen Fürst Bismarck führt.

wachsenden Stolz auf sein Deutschtum kommt er immer mehr zu der Erkenntnis, welch kostbares Kleinod er in seiner Muttersprache besitzt. Wer sein Deutsch liebt, muß Unwillen darüber empfinden, daß diese herrliche, unerschöpflich reiche Sprache noch immer durch eine Menge unnötiger fremder Ausdrücke entstellt ist. Daher erklingt jetzt überall die Losung: »Hinaus mit den entbehrlichen Fremdwörtern!« In der Gesetzgebung, im Post- und Eisenbahnwesen, in der Sprache der Wissenschaft und der Presse, in der Heeresverwaltung, allenthalben sucht man die Sprache zu reinigen; alle Stände, alle Berufe wetteifern in diesem Streben, der Kaiser selbst geht mit leuchtendem Beispiele voran — warum sollen wir unser Deutsch gerade auf der Speisekarte verleugnen? Warum sollen die Gastwirte und Köche nicht auch den alten Zopf abschneiden, der ihnen noch im Nacken hängt? Dieser Stand läßt es ja sonst nicht an sich fehlen, wenn es gilt vaterländische Bestrebungen zu fördern. Soll er hier hinter anderen zurückstehen?

Unser Gegner freilich ist anderer Meinung. Er sagt: »Brauchen und hüten wir unsere Muttersprache, wo es am Platze ist . . . Jetzt heißt es, den übermäßigen Stolz des parvenu, des Emporkömmlings zu unterdrücken und das deutsche Anpassungsvermögen, das deutsche Sprachtalent geschäftlich in vollem Maße auszunutzen.« Also der Deutsche ist ein hochmütiger parvenu, wenn er in Deutschland deutsch sprechen will?! Kann man sich noch wundern, wenn die Ausländer von deutscher Bedientenhaftigkeit sprechen?

Gegenüber einer solchen undeutschen Anschauung höre man die kräftigen Worte Fritz Zilckens in der Straßburger Post (28. Jan. 1889): »Möge man nicht sagen, das sei im ganzen und großen doch eine bedeutungslose Äußerung des Nationalgefühls. Nein und dreimal nein! Es ist weder bedeutungslos noch kleinlich, daß der in Deutschland reisende Franzose, Engländer, Italiener an der deutschen Gasthaustafel auch eine deutsche Speisekarte findet. Er sieht daraus, daß die Deutschen jetzt in erster Linie für sich leben, nicht für die Fremden. Beklagenswert, ja völlig unverständlich ist es, wie es in unseren Tagen noch deutsche Gasthöfe giebt, die nur französische Tischkarten auf-

legen . . . Ich bin nichts weniger als ein Chauvinist, und ich nehme es dem Besitzer eines großen deutschen Gasthofes, bei dem Angehörige aller europäischen Nationen absteigen, gewiß nicht übel, wenn er mit der deutschen auch eine französische Tischkarte auflegt. . . . Einem französischen oder englischen Wirt würde so etwas freilich nicht einfallen! Suchen Sie einmal in London oder in Paris eine deutsche Speisekarte! Man wird Sie auslachen. Und doch essen gewiß mehr Deutsche in den großen Restaurants in London und Paris, als Franzosen zu Berlin. Doch wie gesagt, ich erkenne die Berechtigung der zweisprachigen Tischkarte an. Aber in einem Gasthofe ersten Ranges *nur eine französische* Speisekarte aufzulegen, das ist eine nationale Entwürdigung und eine Ungehörigkeit. Die deutschen Gäste sollten sich das nicht bieten lassen! Ich möchte den Franzosen sehen, dem man im »Hotel Bristol« in Paris oder den Engländer, dem man im »Claridge Hotel« in London eine deutsche Speisekarte zu geben wagte. Donnerwetter, der Wirt würde etwas zu hören bekommen. Nur wir Deutschen sind so gemütlich, uns von den Wirten durch »küchenfranzösische« Speisezettel tyrannisieren zu lassen!«

2.

Die Vermeidung entbehrlicher Fremdwörter ist aber nicht nur eine Forderung des Deutschtums, sondern auch des *guten Geschmacks*. Das Durcheinandermengen von Wörtern verschiedener Sprachen ist an sich etwas Unschönes. Ist es geschmackvoll, auf einem Rocke allerlei bunte Lappen und Flecken aufzunähen? Die fremden Ausdrücke haben vielfach andere Laute, andere Betonung als die deutschen Wörter. Solche ungleichartige Bestandteile stören die Einheitlichkeit der Rede. Daher kommt es ja, daß die deutsche Dichtung, die vor allem die künstlerische Schönheit der Sprache anstrebt, selbst in den schlimmsten Zeiten der Ausländerei frei von Fremdwörtern geblieben ist. Und wahrhaft unerträglich wird die Geschmacklosigkeit, wenn nicht nur fremde Namen, sondern reine französische Wortformen und Wendungen in die deutsche Rede eindringen. Selbst ein so

warmer Verteidiger des Fremdworts wie Otto Gildemeister findet es »verwerflich, ja geradezu scheußlich« von einer »Politik à la Bismarck« zu sprechen, »vis à vis von Mainz«, »eine Million per Woche«. Er nennt dies eine Geschmacksroheit, eine Versündigung an der Sprache.

Solche »Geschmacksroheit« finden wir auf Tafelkarten außerordentlich häufig. Das von Gildemeister so schwer gerügte »à la Bismarck« verdankt ja seine Verwendung im Deutschen der Küchensprache. Eine mir vorliegende Speisekarte von dem Feste, das die Stadt Berlin zu Ehren der 59. Versammlung Deutscher Naturforscher und Ärzte gab, enthält unter anderen folgende Speisen: »Frischen Hummer en pyramide. Hummer en mayonnaise. Aal en gelée, Aal en roulade. Wildschweinskopf à la Cumberland. Lachs sauce remoulade. Salade russe(!) und ital. Salat.« Alle diese Speisen ließen sich recht gut auf Deutsch benennen, aber wenn man durchaus die fremden Bezeichnungen beibehalten wollte, so hätte man doch wenigstens die französischen en und à la weglassen sollen. Warum übrigens hier der russische Salat in französischer Form, der italienische dagegen in deutscher erscheint, habe ich nicht ergründen können.

Ähnliche Geschmacklosigkeiten sind es, wenn ein »Menu« »Rheinsalm hollandais und Kartoffeln« aufführt, ein anderes »Punsch romain«, ein drittes »Zander, fines herbes, Kartoffeln«, ein viertes »Straßburger Gänseleber-Pastete en Croûte«. Bei letzterem liegt ja die Verdeutschung »in Kruste« geradezu auf der Hand. Freilich manche Menschen haben dafür kein Gehör. Unser Gegner findet diesen Mischmasch sogar sehr schön. »Das Küchenkauderwelsch ist für den Wissenden süßer Wohllaut.« Das Kauderwelsch — ein Wohllaut! — »spottet seiner selbst und weiß nicht wie«.

3.

Der Hauptgrund, der gegen die verwelschte Speisekarte spricht, ist die Rücksicht auf die Deutlichkeit und Verständlichkeit. Für wen werden die Speisekarten geschrieben? Nicht für den Küchenfachmann, sondern für den Tischgast, dem man nicht zu-

muten kann, sich alle die wunderlichen Fremdausdrücke der Küchensprache einzuprägen, der aber doch ein gewisses Anrecht hat zu erfahren, was ihm eigentlich vorgesetzt wird. Greift man bei einem größeren Essen zur Tischkarte, so schwirrt einem ein französischer Ausdruck nach dem anderen vor den Augen, »man ist so klug als wie zuvor«. Man wende nicht ein, daß jeder gebildete Deutsche Französisch verstehen müsse. Denn es giebt erstens recht viele unserer Landsleute, die dieser Sprache nicht mächtig sind, und zweitens bietet selbst eine gründliche Kenntnis der französischen Sprache noch keineswegs den Schlüssel zum Verständnisse des Küchenwelsch. Selbst unsere besten Wörterbücher lassen uns vielfach dabei im Stiche. Der Kochverständige wird natürlich wissen, was ein Potage Parmentier oder à la crécy ist, was man sich unter Filet de boeuf à la Conti, unter Selle de mouton à la Bretonne oder Crème à la Chantilly zu denken hat. Der Nicht-Fachmann wird aber trotz aller französischen Gelehrsamkeit solchen Ausdrücken gegenüber ratlos dastehen. Warum schreibt man nicht klar und deutlich, d. h. deutsch: Kartoffel- oder Möhrensuppe, Rindslende mit Schotenkernen, Hammelrücken mit braunen Bohnen, Schlagsahne?

Treffend schildert diesen Notstand der oben erwähnte Aufsatz der Zeitschrift Daheim über »Unsere Speise-Karten«: »Ich wünschte, verehrte Herren, Sie könnten einmal hier bei Tische die ernsten, wißbegierigen Gesichter sehen, mit denen die Speise-Karte bei Beginn der Tafel betrachtet wird. Gewöhnlich nimmt sie der Herr zuerst in die Hand und überfliegt sie kopfschüttelnd. Darauf reicht er sie, mit einer schönen Gebärde der Zuversicht, seiner besseren Hälfte — sie muß ja als ehemalige höhere Tochter im Französischen »perfekt« sein. In der That kommt sie denn auch über Consommé oder Potage, über Saumon, selbst vielleicht über Truite oder Maquereau glatt und stolz fort; dann aber stutzt sie, wird verlegen, giebt die Karte achselzuckend zurück. Meist ist das Drama damit zu Ende, man bescheidet sich. Hartnäckige Gemüter ziehen den Kellner zu Rate, der auch nichts weiß oder aufs Geratewohl eine Auskunft giebt; besonders eigensinnige Charaktere lassen sich aber den Oberkellner kommen, und

dieser polyglotte Herr, der wohl intimere Beziehungen zum Küchenchef hat, vermag denn auch wirklich zu helfen. Aber er thut's mit einer Miene, auf der deutlich geschrieben steht: »Aber wie kann man denn nur so thöricht sein und nicht wissen, daß aloyau das Lendenstück bedeutet und Rochers de glace aux avelines eine anmutige Umschreibung für »Nußeis« sind«.

Aber auch in anderer Beziehung sind die fremden Speiseausdrücke oft unklar und verführen infolgedessen zu Mißverständnissen. Ein Reisender aus Norddeutschland bestellte sich in einer kleinen Stadt Sachsens ein Beefsteak. Als das Beefsteak aufgetragen wurde, rief er in hellem Zorne nach dem Wirt und kam mit diesem in heftigen Streit. Man hatte ihm nämlich gebratenes Hackfleisch vom Rind (Rinderklops) gebracht, ein sogenanntes deutsches Beefsteak, während er ein wirkliches Rindstück nach englischer Art gemeint hatte. Beide streitende Parteien hatten von ihrem Standpunkt aus recht. Hätte man den deutschen Ausdruck gewählt, so wäre der ganze Streit vermieden worden. Dieselbe Unklarheit finden wir bei Cotelette. Auch mit diesem Namen bezeichnen manche gebratenes Hackfleisch, während es doch nach seinem Wesen und Namen so viel ist wie Rippenschnitte, Rippchen. In anderen Fällen haben die französischen Küchenausdrücke im Deutschen eine andere Bedeutung als im Französischen. Hier sind also Sprachkenntnisse geradezu vom Übel. Unter »Huhn mit Potage« versteht man in Sachsen Huhn mit Mischgemüse oder »Allerlei«, wie man es in Leipzig nennt. Im Französischen heißt aber potage nur Suppe. Jeder, der des Französischen mächtig ist, wird sich unter Entrées Vorspeisen, Eingangsgericht vorstellen. In der Kochkunst sind es aber Mittelgerichte oder, genau bezeichnet, mittlere Vorspeisen. Als ein guter Deutscher sich einmal in einer Pariser Konditorei von der hübschen Verkäuferin einige Baisers ausbat, das bekannte süße Schaumgebäck, da rief diese, entrüstet über die Frechheit des Deutschen, den Besitzer des Geschäfts zum Schutz ihrer Unschuld herbei. Sie hatte verstanden, daß der Herr einige »Küsse« von ihr haben wollte; denn baiser heißt Kuß, und das, was wir fälschlich Baiser nennen, heißt im Französischen meringue oder meringue à la crème.

So sehen wir, wie das Verlangen nach Klarheit und Deutlichkeit der Speisebenennungen uns zu der deutschen Speisekarte führen muß. Es kommt aber noch ein anderer Grund hinzu.

4.

Viele welsche Speisebenennungen verdanken ihr Dasein nur der Eitelkeit und Vornehmthuerei der Köche, die damit den Eindruck besonderer Kunstfertigkeit erregen wollen. Es ist viel Flunkerei dabei. Die Tischgäste, die natürlich von der höheren Kochkunst nichts verstehen, sollen sich einbilden, etwas Besonderes zu essen, wenn sie irgend welche volltönende französische Bezeichnung auf der Tafelkarte lesen. Das giebt die »Internationale Fachzeitschrift für die Gastwirts-Industrie, der Gastronom« (1886 Nr. 25) in einem Aufsatze ihres Herausgebers offen zu: »Es giebt in der französischen Küchensprache eine Menge Ausdrücke, welche nichts als Phantasienamen sind, womit nicht einmal der Fachmann, am allerwenigsten also der Laie, der Gast vertraut sein kann. Welchem Kollegen ist es nicht schon passiert, daß er Speisen serviert hat, von denen er nicht wußte, was es war; die Bezeichnung war ein französischer Phantasiename; — sich vorher zu informieren war keine Zeit; und wenn dann der Gast frug, so stand man da, ebenfalls nicht klüger als der Gast. Eine solche Situation ist nicht angenehm, ist aber, solange die französische Sprache in der deutschen Küche die Herrschaft behauptet, unvermeidlich.«

Dies wird bestätigt durch die Äußerungen eines Kaiserlichen Hofkochs in Berlin gegenüber einem mir bekannten Herrn. Er war mit der am Kaiserlichen Hofe eingeführten deutschen Speisekarte nicht recht einverstanden. Denn mit den deutschen Bezeichnungen werde nur eine Einförmigkeit der Tafelkarte geschaffen. Mit Leichtigkeit entwerfe man wohlklingende, verschiedenartige französische Küchenzettel, während schon bei einer geringen Zahl deutscher Zettel die Gleichförmigkeit des sprachlichen Ausdrucks unangenehm auffalle. Das heißt: dieselbe Speise bringt man bald unter diesem, bald unter jenem französischen Namen auf den Tisch, in der berechtigten Erwartung, daß die Tischgäste es

doch nicht verstehen. So entsteht scheinbar eine große Abwechselung von Speisen. Es ist aber nur Schein; der Nichtfachmann, der sich auf das Küchenwelsch nicht versteht, wird — getäuscht. Dazu ist freilich der ehrliche deutsche Ausdruck nicht zu gebrauchen, er ist zu deutsch, zu deutlich. Aber die Zeit ist vorbei, wo der gute Deutsche alles Fremde bloß, weil es »weit her« war, voll Demut anstaunte. Wir wollen keinen blauen Dunst vorgemacht haben, selbst wenn er aus der französischen Küche stammt.

Sehr hübsch spricht sich auch über diesen Punkt der erwähnte Aufsatz im »Daheim« aus: »Wissen Sie, was ein gigot de pré-salé ist? Man versteht darunter nicht etwa eine gepökelte Hammelkeule, sondern ursprünglich die Keule eines Hammels, der auf den salzhaltigen Meerwiesen der Normandie fett gemacht wurde.*) Wir speisen nun wöchentlich einmal solch ein gigot de pré-salé; die Hammel sind ohne Zweifel vortrefflich, salzige Meerwiesen haben sie aber sicher so wenig zu sehen bekommen, wie die Normandie. Die schöne Phrase jedoch vererbt sich trotzdem von Küchenchef zu Küchenchef — von den Gästen freilich weiß der Hundertste, — nein, der Tausendste! — nicht, was eigentlich ein gigot de pré-salé sein soll. Wahrscheinlich weiß es mancher Küchenchef und mancher Hotel-Direktor auch nicht, er schreibt's gedankenlos nieder (wo möglich falsch), wobei er aber im Geiste den üblichen Knix vor dem Auslande macht. Denn, wie es in einem alten Berliner Singspiel ja wohl hieß, ‚solch bißchen Französisch . . . das ist doch gar zu nett'.«

5.

Wenn die Tischgäste aus Gründen der Verständlichkeit eine deutsche Speisekarte wünschen müssen, so die Wirte und Köche aus Rücksicht auf die Sprachrichtigkeit. Nicht jeder Koch, nicht jeder Gastwirt ist der französischen Sprache so mächtig, daß er nicht in Gefahr käme, bei dem Schreiben der Speisekarten schlimme Verstöße gegen die Rechtschreibung zu begehen. Es kommen oft recht bedenkliche Fehler vor, wie wenn z. B. auf einer

*) Pré-salé heißt wörtlich: gesalzene Wiese (pratum salatum).

Speisekarte unschuldig »Rindfleisch mit Kroaten« steht, statt »mit Karotten«, oder wenn der Koch ahnungslos einen wohlschmeckenden Fischsalat (Mayonnaise de poisson) in einen Giftsalat (Mayonnaise de poison) verwandelt.

Es giebt gewisse »Märtyrer der Speisekarte«, wie man sie treffend genannt hat, die sich tolle Entstellungen gefallen lassen müssen. Zu ihnen gehört Bouillon, die so oft als Boullion erscheint, Roastbeef, mit Vorliebe Rostbeef geschrieben, Beefsteak, das unglaublich oft falsch geschrieben wird, das polnische Zrazy und namentlich das ungarische Gulasch (gulyás), das uns in den Formen Gollasch, Goullasch, Gouillache, Gouillasz, Gyulas usw. auf Speisekarten entgegentritt.

Mit den französischen Accenten wird oft ein gefährliches Spiel getrieben. Die Zeitschrift des A. D. Sprachvereins (1898 Sp. 171) teilt aus einem Speisezettel folgende Formen mit: Pastetchen á lá reine, pom̄ natüré, Roastbeef jardineré. Auf einem Nürnberger »Menu« fand sich nach derselben Quelle unter anderen wunderlichen Speisenamen auch ein Din de fassèe, was offenbar Dinde farcie gefüllter Truthahn heißen sollte. Die Grenzboten berichteten 1893 von einer bayrischen Mittagstischkarte, die als ersten Gang bot: Hirn consumé (wahrscheinlich ist Consommé gemeint). Für Baiser fand ich auf der »Speisenfolge« eines feinen Gasthofs Baisseé. Noch schlimmer ist allerdings die Entstellung dieses Namens auf einer sächsischen Speisekarte, wo zu lesen stand: Sahnenpesais. Aber auch das ist noch überboten worden durch die Form Sahnenpissees, die ich in einem Städtchen der sächsischen Schweiz gefunden habe. In einem Dresdner Anzeigeblatt veröffentlicht ein Gastwirt seine Sonntags-Speisekarte. Auf ihr liest man hinter Hammelcotelettes à la Westmoreland pommes de fruits. Was heißt das? »Äpfel von Früchten« giebt keinen Sinn. Der gute Mann meint natürlich pommes (de terre) frites gebackene Kartoffeln.

Selbst in Kreisen, bei denen man eine saubere Behandlung der Sprache als selbstverständlich voraussetzt, kann man wunderliche Dinge erleben. Vor mir liegt ein Menu der Berliner Litterarischen Gesellschaft (Vorsitzender Friedrich Spielhagen)

vom 26. Oktober 1893, das ein erzürntes Mitglied an den Vorsitzenden des Sprachvereins eingesandt hat mit der Aufforderung, den Unfug öffentlich zu rügen. Es ist rein französisch abgefaßt — oder richtiger unrein französisch — in folgender Form: Potage à la **Reine** (statt reine). **Zandre** (statt sandre oder sandat) de rivière s^ce^ Hollandaise, pommes nature (statt au naturel oder naturelles). Boeuf à la **Mode** (statt mode) garni de légumes. Poulardes du Mans rôti (statt rôties, denn nicht die Stadt Le Mans wird gebraten, sondern die Masthühner). Salade Compote, Glaçe (statt Glace) panachée, Fromage, Dessert. Wenn deutschen Schriftstellern die deutsche Sprache nicht »fein« genug ist für ihre Tischkarte, so müßten sie wenigstens dafür sorgen, daß ihnen nicht ein derartiges Französisch aufgetischt wird.

In einem flott geschriebenen Aufsatze der Straßburger Post (23. Jan. 1898) versichert der Verf., er habe in den Bierhallen und »Restaurationen« Straßburgs selten ein »Menu« oder eine Speisekarte gesehen, auf denen nicht eine ganze Reihe der dort verwendeten Fremdwörter falsch geschrieben gewesen wäre. »In einer ‚Restauration' nennen wir sie meinetwegen einmal ‚Zum kauderwelschen Hof', der Name thut nichts zur Sache — ‚präsentierte' uns einmal die Kellnerin das ‚Menu' (gesprochen: Menni mit dem Ton auf der ersten Silbe), auf welchem ‚Purrée' (ausgesprochen wurde ‚Birreh' und gemeint war Kartoffelbrei) und deutsches Beuffsteack (!) verzeichnet waren. Der erste Bestandteil dieses Wortes ist also französisch, der zweite englisch, aber beide sind falsch geschrieben. In einer anderen Bierhalle fanden wir ‚Kalbskopf a la Wiener Greth' (soll heißen à la vinaigrette).«

Der Schreiber dieser Speisekarte hatte offenbar eben so wenig Ahnung von dem Französischen, wie der Unglückliche, der nach einer Mitteilung Rud. Kleinpauls (Grenzboten 1900 S. 260) auf seiner Tischkarte eintrug: »Ölsardinen à l'huile«. Bisweilen steht man geradezu vor Rätseln. Was ist Puleori? Ein Gericht muß es sein, denn es stand seiner Zeit auf einem Tischzettel. Es ist auch ein ganz richtiger Ausdruck, nur nicht ganz fehlerlos geschrieben: es soll heißen Poulet au riz, junges Huhn mit Reis!

Ein ähnliches Rätselwort ist Hemetex, von dem ein Berichterstatter über mein Schriftchen »Wider die Engländerei in der deutschen Sprache« in der Deutschen Zeitschrift (2. Jahrg. S. 359) erzählt. Er fand diesen merkwürdigen Ausdruck auf einer Speisekarte in dem kleinen Städtchen Kitzbühel im Salburgischen harmlos neben dem ehrlichen deutschen Lendenbraten und Kalbsharn verzeichnet. Nach einigem Nachdenken ging ihm ein Licht auf. Das konnte nur Ham and eggs (Schinken und Eier) bedeuten, das neuerdings aus dem Englischen bei uns eingedrungen ist.

Man lacht über solche Sprachfehler. Möchten jedoch die höher Gebildeten bedenken, daß gerade ihre Kreise mit ihrer Geringschätzung der Muttersprache und ihrer Vorliebe für die Fremdwörter die Veranlassung zu solchen Fehlern gegeben haben. Denn es würde wahrlich keinem Koch, keinem Gastwirt einfallen, Ausdrücke einer fremden, ihm nicht geläufigen Sprache zu gebrauchen, wenn er nicht durch die Rücksicht auf seine Gäste dazu genötigt wäre. Unter allen Umständen aber ist es bedauerlich, daß durch diese thörichte Ausländerei der Deutschen wackere Männer, bei denen man eine genauere Kenntnis fremder Sprachen gar nicht erwarten kann, immer wieder der Gefahr ausgesetzt werden, sich durch solche Fehler lächerlich zu machen.

Wir haben aus dem Vorstehenden gesehen, daß die gegen die deutsche Speisekarte erhobenen Einwände nicht stichhaltig waren. Denn 1. es giebt gute deutsche Ausdrücke für die verschiedenen Speisen, 2. unsere Kochkunst war weder von jeher französisch noch ist sie gegenwärtig rein französisch; und wenn wir auch ganz französische Küche hätten, so brauchten wir doch ebenso wenig wie andere Völker deshalb die französischen Benennungen zu übernehmen; 3. die Rücksicht auf die in Deutschland reisenden Ausländer kann nicht ins Gewicht fallen.

Für die Verdeutschung der Speisekarte sprachen erstens das Gebot der Selbstachtung, das den Deutschen verpflichtet, in Deutschland deutsch zu sprechen, ferner die Rücksicht auf den guten Geschmack, der sich gegen diesen sprachlichen Mischmasch empören muß, die Rücksicht auf die Verständlichkeit für den Nicht-Fachmann, auf die Klarheit der Bezeichnungen, die von der

Flunkerei der Köche nichts wissen will, endlich die Rücksicht auf die Sprachrichtigkeit.

Man sollte meinen, daß diese Gründe für einen jeden genügen müßten, — der überhaupt für Gründe zugänglich ist.

IV.

Was ist für die Verdeutschung der Speisekarte bisher geschehen? Was ist noch zu thun?

Schon in früheren Zeiten erhoben sich vereinzelte Stimmen gegen die französische Küchensprache. Allgemein wurde der Unwille während des deutsch-französischen Krieges, wo sich die Erbitterung gegen die Franzosen in einem heftigen Sturme gegen die französische Speisekarte Luft machte. Damals wurden die Speisekarten verdeutscht, so gut oder schlecht es ging. Unter dem Eindruck dieser Volksstimmung erklärte sich der Deutsche Gastwirtstag zu Hannover im Jahre 1875 dafür, daß die Gastwirte sich bemühen sollten, in ihren Geschäften die Fremdwörter möglichst auszuschließen und die Muttersprache mehr und mehr zu pflegen.

Aber die Flamme der Begeisterung erlosch bald wieder, die Macht der Gewohnheit behauptete ihr altes Recht. Da gab der Allgemeine Deutsche Sprachverein neue Anregung. Das erste Verdeutschungsheft, das er herausgab, war die deutsche Speisekarte. Der Entwurf hierzu, den der Zweigverein Dresden in Verbindung mit Fachleuten bearbeitet hatte, wurde dem Deutschen Gastwirtstag in Görlitz 1886 vorgelegt. Dieser nahm nach einem begründenden Vortrage des Unterzeichneten einstimmig den von dem Dresdner Gastwirtsverein gestellten Antrag an: »Der Gastwirtstag wolle beschließen, daß der Deutsche Gastwirtsverband dahin strebe, die fremdsprachlichen Bezeichnungen in den Speisekarten möglichst zu entfernen und an deren Stelle deutsche Ausdrücke zu setzen.«

Ein ähnlicher Beschluß wurde auch auf dem 5. Verbandstag des Mitteldeutschen Gastwirtevereins in Schmalkalden am 24. Mai 1898 gefaßt. Der Kasseler Wirteverein hatte in Ver-

bindung mit dem Kasseler Zweigverein des Deutschen Sprachvereins einen für Wirtschaften bestimmten Speisekarten-Vordruck in geschmackvoller Ausstattung herstellen lassen, der unter den Anwesenden verteilt wurde. Der Berichterstatter, Herr Kröger, stellte den Antrag: »Der Mitteldeutsche Gastwirteverband beschließt die Einführung einer deutschen Speisekarte und bittet den Bund der deutschen Gastwirte um Verfolg dieser Angelegenheit.« Der Antrag fand einstimmige Annahme.

Auch sonst haben Wirte und Köche den guten Willen, dem Welschtum ihrer Fachsprache zu entsagen, durch die That bekundet. Auf Kochkunst-Ausstellungen, auf Verbandstagen und anderen gemeinsamen Veranstaltungen wurden deutsche Tischkarten verwendet.

Der Deutsche Sprachverein begnügte sich nicht mit der Herausgabe seines Verdeutschungsbuches, das jedem Mitgliede unentgeltlich übergeben wurde, sondern er war auch später fortgesetzt bemüht, seinen Vorschlägen Eingang zu verschaffen. Er verteilte Abzüge des Heftchens an Wirte und Köche und richtete im Jahre 1896 an die Vorsitzenden des Bundes der deutschen Gastwirte und des Deutschen Gastwirtverbandes die Bitte, auf ihren Hauptversammlungen in unserem Sinne zu wirken. Auf der Stuttgarter Hauptversammlung des Sprachvereins 1897 wurde auf Antrag des Schriftleiters Oberlehrers Wappenhans beschlossen, eine Liste derjenigen Gasthöfe und Wirtschaften zu veröffentlichen, deren Besitzer sich bereit erklärten, überflüssige fremde Wörter in ihren Häusern zu vermeiden und namentlich deutsch abgefaßte Speisekarten und Rechnungen zu führen. Für diesen Zweck hatte ein nicht genanntes Mitglied des Vereins 200 ℳ zur Verfügung gestellt. Die Liste wurde im Mai 1898 mit der Zeitschrift zusammen herausgegeben; sie enthält 255 Namen. Ebenso wurden in der Januar-Nummer 1900 die Namen von 23 Gasthofbesitzern in den Vogesen öffentlich empfohlen, die sich verpflichtet hatten, nach Anleitung unseres Verdeutschungsbüchleins nur deutsche Speisenfolgen aufzulegen.

Auch die Zweigvereine wirkten in ihren örtlichen Kreisen für diese Sache. Im Juni 1886 versandte der Zweigverein Han-

nover ein sauber gedrucktes Verzeichnis von 32 Fremdwörtern mit ihren Verdeutschungen an die Gastwirte der Stadt, mit der Aufforderung, sie möchten bei den in ihrem Geschäftsbetriebe vorkommenden Rechnungen und Speisekarten, sowie bei Bekanntmachungen in öffentlichen Blättern statt der üblichen französischen Ausdrücke deutsche Wörter wählen; so könnten sie auch »ihrerseits dazu beitragen, unsere schöne und herrliche deutsche Sprache von den fremden Verunzierungen zu befreien, welche in den Zeiten unserer staatlichen Erniedrigung und Zersplitterung bei uns eingedrungen sind und welche jetzt nach unserer Erstarkung eine Schmach für uns bilden, die uns dem Spotte des Auslandes aussetzt«.

Im Jahre 1887 verfaßte der eifrige Vorkämpfer für das Deutschtum in Österreich, Dr. Hans Stingl in Krems an der Donau, für das dort abgehaltene Kreis-Turnfest einen »Deutschen Speise- und Getränke-Zettel«, der auf der Rückseite ein Verzeichnis von Küchenverdeutschungen enthielt, während auf der Vorderseite einige Sinnsprüche standen, z. B.:

»Sag mir, was Du ißt?«
Kann's nicht sagen — wenn ich's deutsch nur wüßt!

Guter Deutscher soll's nicht leiden,
Daß sie »Beefsteaks« aus deutschen Ochsen schneiden.

Nach diesem Muster ließ der Zweigverein Krems Speisekarten-Vordrucke herstellen, auf denen die Wirte nur die Preise auszufüllen haben. Es gelang ihm, sämtliche Druckereien der Stadt dafür zu gewinnen, so daß in Krems nur rein deutsche Speisekarten-Vordrucke zu kaufen sind. Wollte ein Wirt wieder die verwelschte Karte einführen, so müßte er sie besonders drucken lassen, was natürlich größere Kosten verursachen würde. Dieses Vorgehen des rührigen Zweigvereins verdient Nachahmung.

Der Zweigverein Coblenz ließ auf steifes Papier ein Verzeichnis von 63 verdeutschten Fremdwörtern des Gastwirtsgewerbes drucken, das er in Stadt und Umgebung verbreiten ließ. Dasselbe that 1897 der Zweigverein Reichenberg, der nahezu 200 fremde Ausdrücke der Küchensprache mit ihren Verdeutschungen zusammenstellte und alle deutschen Gastwirte der Gegend auf-

forderte, »durch Auflegen nur deutscher Speisekarten, durch Verwendung deutscher Rechnungen und nur deutscher Bezeichnungen zu zeigen, daß auch an ihnen der nationale Strom echter Begeisterung nicht umsonst vorüberrauscht«.

In neuester Zeit hat der Bürgerverein in Graz unter Führung des Rechtsanwalts Dr. Gödel eine deutsche Speisekarte in größerer und kleinerer Ausgabe zusammengestellt und dazu ein Verdeutschungsbüchlein »Der deutsche Gasthof und die deutsche Küche« herausgegeben. Beides kostet nur 15 Kreuzer (30 Pf.). Eine in markigen Worten geschriebene Einleitung fordert die Deutschen Österreichs auf, ihr Deutschtum auch auf diesem Gebiete zu bewähren und in jedem deutschen Gasthause die Speisen nur mit deutschen Benennungen zu bestellen. Das Büchlein hatte einen überraschenden Erfolg. Es ist bereits in dritter Auflage erschienen. Viele Wirte Steiermarks führen jetzt die deutsche Speisekarte, und der Gemeinderat von Graz hat beschlossen, daß in Zukunft bei Verpachtung städtischer Wirtschaften jeder Wirt verpflichtet werden solle, deutsche Speisebezeichnungen anzuwenden.

Eine wesentliche Förderung erhalten unsere Bestrebungen jetzt auch durch die neueren Kochbücher, die meist neben den fremdländischen Bezeichnungen auch deutsche Namen aufführen. Besonders hervorzuheben ist in dieser Beziehung der Fachschriftsteller Dr. P. Blüher in Leipzig, der in seinen trefflichen Büchern, namentlich in der Rechtschreibung der Speisen und Getränke (2. Aufl. 1899) und in seinem Meisterwerk der Speisen und Getränke (1892) mit Wärme für die Verdeutschung der Küchensprache eintritt.

Alle diese Bemühungen sind nicht umsonst gewesen. In der öffentlichen Meinung hat sich ein gewisser Umschwung vollzogen. Während man früher diese Bestrebungen gleichgültig ansah oder sie geradezu verhöhnte, mehrt sich jetzt von Jahr zu Jahr die Zahl der Verdeutschungsfreunde. Es ist geradezu Sitte geworden, daß bei vaterländischen Festen, bei der Feier fürstlicher Geburtstage, bei Hauptversammlungen großer deutscher Vereine rein deutsche Speisezettel gebraucht werden. Geschieht es einmal nicht, so kann man sicher sein, daß dies in den Zeitungen gerügt

wird. Als bekannt wurde, daß der deutsche Bundesrat im Jahre 1896 bei dem Festmahl zur Erinnerung an seine erste Sitzung im Jahre 1871 eine französische Tafelkarte gehabt hätte, ging ein Sturm der Entrüstung durch die ganze deutsche Presse. Selbst unser oben behandelter Gegner mußte anerkennen, daß, wenn »deutsche Männer oder Fürsten« bei festlichem Mahle sitzen, ein französisches Menu nicht stilgerecht sei.

Selbst an den Fürstenhöfen, wo man ja sonst mit besonderer Zähigkeit an den alten Gebräuchen festhält, hat, wie schon erwähnt ist, die deutsche Speisekarte ihren Einzug gehalten. Unser Kaiser ging damit voran, seinem glänzenden Vorbilde folgten andere nach. Die in dem folgenden Abschnitte abgedruckten Tafelkarten fürstlicher Hofhaltungen müssen auch den eingefleischtesten Verteidiger der französischen Küchensprache davon überzeugen, daß sich selbst die feinsten Erzeugnisse der Kochkunst in deutscher Sprache ausdrücken lassen.

Aber wenn auch schon viel erreicht ist, so bleibt doch noch weit mehr zu thun übrig. Es gilt, eine alte schlechte Gewohnheit abzulegen. Da genügt es nicht, jemand davon zu überzeugen, daß er sich ändern müsse — wer überhaupt guten Willen hat, kann sich dieser Einsicht nicht verschließen —, da heißt es, immer wieder ermahnen und antreiben und auf den alten Fehler aufmerksam machen. Bei den meisten fehlt es ja nicht an dem guten Willen: der Geist ist willig, nur das Fleisch ist schwach.

Daher ergeht an alle Freunde der Sprachreinheit der Ruf, nach dieser Richtung hin unablässig zu wirken, sich die Arbeit im Kleinen nicht verdrießen zu lassen. Sehr richtig sagt Karl Bruns in unserer Zeitschrift (XI, 204): »Den Haupterfolg in allen diesen Dingen erringt nur die Einzelarbeit. Wie ein Gärtner das Ungeziefer von seinen Pflanzen einzeln absuchen muß, so müssen auch wir Sprachreiniger die Fremdwörter nicht durch allgemeine Mahnungen, sondern auch durch persönliche Bearbeitung der einzelnen bekämpfen. Meist findet man ein geneigtes Ohr, wenn man nicht nur Vorhaltungen macht, sondern dem angegangenen Volksgenossen einen Teil oder die ganze Verdeutschungsarbeit abnimmt.« Man folge dem Beispiele jener Offiziere, die nach

einem Zeitungsbericht an der »Table d'hôte« eines Frankfurter Gasthofs statt der französischen Speisekarte eine deutsche verlangten. Als ihnen achselzuckend von dem »Garçon« bedeutet wurde, daß das Hotel eine französische Küche führe, bemerkte der eine der Herren ziemlich laut und mit großem Unmut, daß es eine Rücksichtslosigkeit sei, in einer deutschen Stadt und in einem deutschen Gasthof nicht wenigstens neben der französischen eine deutsche Mittagskarte zu führen.

Auch die Presse kann für diesen Zweck mit Nutzen verwendet werden, wie ein lehrreicher Vorgang in Bonn beweist. Dort hatte sich ein Gasthofbesitzer den kerndeutschen Vater Arndt als Aushängeschild erkoren, trotzdem aber an der Vorderseite seines Hauses die Aufschrift anbringen lassen: »Hôtel-Restaurant. Vater Arndt. Pension.« Dies wurde von einem Studenten in dem Sprechsaal einer dortigen Zeitung gerügt. Es erfolgten mehrere Entgegnungen, unter anderen von einer Französin, die für die Schönheit ihrer Muttersprache eintreten zu müssen glaubte, auch von einem Wirte, der die Fremdwörter in Schutz nahm, während dagegen zahlreiche andere Einsendungen, namentlich von Studenten, mit aller Kraft die Rechte der Muttersprache verfochten. Dieser Federkrieg hatte den Erfolg, daß der Gasthofbesitzer die Aufschrift entfernen und durch die deutschen Worte »Gasthof zum Vater Arndt« ersetzen ließ.

Das freundliche Entgegenkommen der Wirte und Köche ist in hohem Maße erfreulich; es würde aber falsch sein, wollte man sich davon allein einen wirklichen Erfolg versprechen. Der Wirt thut das, was seine Gäste von ihm wünschen. Findet er, daß die deutsche Speisekarte bei diesen Anklang findet, so wird er gern bereit sein, sie einzuführen; im umgekehrten Falle wird er sich hüten, bei seinen Gästen Anstoß zu erregen. Daher ist es unsere Aufgabe, in allen Kreisen für die Verdeutschung der Speisekarte nach Kräften zu wirken. Man glaube nicht, daß dies eine geringfügige Sache sei, daß nicht viel darauf ankomme. Wenn der Deutsche Sprachverein darnach strebt, die Bewegung für die Reinigung unserer Muttersprache in die weitesten Kreise des Volkes eindringen zu lassen, so kann er kaum ein besseres Mittel für

diesen Zweck finden. Die Speisekarte kommt in tausend und abertausend Hände, und, was besonders wichtig ist, sie wird nicht nur einmal gelesen, wie etwa eine Schrift, die diesen Gegenstand behandelt, sondern immer und immer wieder wird sie zur Hand genommen. Und so richtet sie immer von neuem die stumme Mahnung an die Leser, dem Götzen der Ausländerei zu entsagen und unsere reiche, herrliche Muttersprache wieder in ihr Recht einzusetzen.

V.

Proben von deutschen Tischkarten.

1. Von fürstlichen Tafeln.

Tischkarte für das Mittagsmahl im Kaiserlichen Schlosse zu Berlin
am Neujahrstage 1889.

Frische Austern. Kraftbrühe mit grünem Spargel. Kästchen mit Parmesanauflauf. Lachsscheiben, Bearnaiser Sauce. Rindslende in Madeira, Gemüse. Rehschnitten mit Kastanienmus. Sooleier von der Salzwirker Brüderschaft. Französische Hühner; Salat, eingemachte Früchte. Genueser Kuchen mit Pfirsichen. Käsekuchen.

Bei dem Besuche des Königs Humbert von Italien
im Mai 1889.

Frühlingssuppe. Steinbutte mit Anchovis-Sauce. Rinderfilet mit Gemüse. Metzer Hühner mit indischer Sauce. Hummer in Gallert. Rehrücken, Früchte, Salat. Stangenspargel. Punschkuchen mit Ananas. Käsestangen. Gefrorenes. Nachtisch.

Bei dem Prunkmahle zu Ehren des österreichischen Kaisers
im August 1889.

Austern. Kraftbrühe mit Tapioca. Rheinlachs mit Kräutersauce. Rindslendchen mit Gemüse. Metzer Hühner mit indischer

Sauce. Hummer-Roulade. Rehrücken mit saurer Sahne. Früchte und Salat. Sellerie mit geröstetem Brot. Englischer Pudding. Erdbeerspeise. Käsestangen. Gefrorenes. Nachtisch.

Bei dem Georgsritterfest im Königl. Schlosse zu Berlin 1889.

Austern. Ochsenschweissuppe. Steinbutte mit Petersilientunke. Hirschkalbrücken auf deutsche Art. Indian mit Gemüsen. Schnepfenpastete mit Trüffeln. Seekrebse mit kalter Kräutertunke. Fasanen gebraten mit italienischem Salat. Artischocken mit Buttertunke. Schokoladen-Pudding mit Weichseltunke. Kalte Rahmspeise nach Villain. Gefrorenes: Vanille, Erdbeeren. Kaffee.

Königliche Mittagstafel
Coblenz, den 1. September 1893.

Hühnersuppe. Seezungen mit Edelpilzen. Kalbsrücken mit Gemüse. Rehschnitten mit Morcheln. Hummern in Gallert. Puten, Früchte, Salat. Sellerie mit Mark. Pfirsiche mit Reis. Käsestangen. Gefrorenes. Nachtisch.

Königliche Frühstückstafel
Neues Palais, den 22. Oktober 1893.

Austern. Kraftbrühe mit Einlage. Forellen mit frischer Butter. Yorker Schinken mit Gemüse. Kalbsmilch mit frischen grünen Spargelspitzen. Wachteln, Früchte, Salat. Frische grüne Bohnen. Chokoladensahnenspeise. Käsestangen. Nachtisch.

Königliche Abendtafel
Jagdschloß Göhrde, den 24. November 1893.

Austern. Pommersche Suppe. Gebackene Forellen. Pökel-Rinderbrust mit Teltower Rübchen. Warme Hummern, Früchte, Salat. Fasanen, Früchte, Salat. Frische grüne Spargelspitzen mit Trüffeln. Englische Apfelspeise. Käsestangen. Nachtisch.

Königliches Schloß zu Stettin
bei den Herbstübungen 1895.

Windsorsuppe. Gedämpfte Steinbutten. Rindslende, garniert. Getrüffelte Wachteln. Hummern. Metzer Hühner. Früchte. Salat. Stangenspargel. Erdbeer-Charlotte. Käsestangen. Gefrorenes. Nachtisch.

Bei der Einweihung des Kaiser Wilhelm-Kanals
im Juni 1895.

An dem ersten Tage: Frühlingssuppe. Vorgericht. Steinbutt. Rehrücken. Zwischengericht. Hummer. Poularden. Salat, eingemachtes Gemüse. Butter und Käse. Gefrorenes. Nachtisch. Früchte.

Am anderen Tage: Klare Hühnerbrühe. Heidelberger Forellen. Lendenbraten mit Perigord-Trüffeln. Rehschnittchen mit Oliven. Hummern auf Gloucester Art. Brüsseler Geflügel. Römischer Salat. Artischockenboden gebacken. Junge Schoten. Gefrorenes. Chesterstangen. Früchte. Nachtisch.

Bei der Hundertjahrfeier des Geburtstags Kaiser Wilhelms I.
am 22. März 1897.

Kraftbrühe. Steinbutten. Prager Schinken, garniert. Hühner-Auflauf mit Trüffeln. Hummern. Renntier-Rücken, Früchte, Salat. Stangenspargel. Biskuitspeise. Käsestangen. Gefrorenes. Nachtisch.

Königl. Mittagstafel bei dem Krönungs- und Ordensfeste
1900.

Kraftbrühe. Gedämpfter Zander. Schmorfleisch mit Gemüsen. Rehschnitten auf italienische Art. Trüffelpudding. Metzer Hühner, Früchte, Salat. Schokoladen- und Sahnenspeise. Nachtisch.

Königlich Württembergischer Hof zu Stuttgart.

Tafel den 11. März 1900.

Austern. Königinsuppe. Steinbutte auf Bearnerart. Schinken, Umlagen. Artischocken auf Lyonerart. Hummer, verkrustet. Schnepfenschaumspeise. Kapaunenbraten, Salat und Dunstobst. Kalter Pudding nach Châteaubriand. Käse, Früchte und Nachtisch.

Tafel den 18. März 1900.

Austern. Windsorsuppe. Sahnschnitten auf russische Art. Wildschafrücken nach Pillaw. Bohnen, geräucherte Zunge. Krammetsvögel im Neste. Indianbraten, Salat und Dunstobst. Erdbeereis in Merinkenbecher. Käse, Früchte und Nachtisch.

Tafel den 15. April 1900.

Austern. Kalbskopfsuppe. Ostereier. Ochsenzunge, Umlagen. Spargeln, Buttertunke. Schnepfenbrüstchen mit Trüffeln. Lammbraten, Salat und Dunstobst. Merinken. Käse, Früchte und Nachtisch.

Frühstück, den 12. Mai 1900.

Fleischbrühe, Pastetchen. Steinbutte, Bearner Tunke. Lendenbraten mit Umlagen. Spargeln, Buttertunke. Fasanen auf böhmische Art. Langousten, Öltunke. Kapaunenbraten, Salat, Dunstobst. Früchte in Sulz. Käse, Früchte und Nachtisch.

Abendessen, den 15. Februar 1900.

Fleischbrühe. Kaviar. Damwildnuß auf Schildkrötenart. Gänseleberpastete. Masthuhnbraten, Salat und Dunstobst. Kalter Pudding mit Früchten. Früchte und Nachtisch.

Tafelkarte bei der Vermählung der Prinzessin Pauline von Württemberg mit dem Erbprinzen von Wied 1898.

Für den Königstisch:

Fleischbrühe. Gebackene Seezunge mit Kräutertunke. Damschlegel gedünstet. Bayerisches Kraut mit Bratwürstchen. Hühner-

stückchen nach Chaufroix. Gänsebraten, Salat und Dunstobst. Savarins mit Aprikosentunke. Käse, Früchte und Nachtisch.

Für die Marschallstafel:

Austern. Windsorsuppe. Forellen mit holländischer Tunke. Damziemer mit Gemüsen. Champignons mit Krusteln. Fasanen nach Londonderry. Hummer mit Sulz und Öltunke. Indianbraten, Salat und Dunstobst. Nelusсocrème. Ananas-Eis. Käse und Nachtisch.

Mittagsmahl des deutschen Kronprinzen, des späteren Kaisers Friedrich, in dem Gasthofe zu den drei Mohren in Augsburg
am 7. September 1878.

Schildkrötensuppe. Forellen mit holländischer Tunke und Kartoffeln. Lendenbraten mit jungem Gemüse. Feldhühner mit Trüffeln und Erdschwammtunke. Truthahnbraten. Salat und Dunstobst. Blumenkohl mit heißer Butter. Schaumweinsulz mit Früchten. Nachtisch.

Gastmahl Herzog Ludwigs von Bayern
am 27. August 1882.

Kraftbrühe mit verschiedenen Klößchen. Krebspastetchen. Forellen mit Kaperntunke und Kartoffeln. Hammelrücken nach Godard. Gebackener Blumenkohl mit gefüllten Kalbsschnitzchen. Junge Hahnen auf Marengo-Art. Feldhühner gebraten. Salat und eingemachte Früchte. Eisbombe. Käse und Nachtisch.

Mittagessen des Herzogs von Meiningen für die Abgeordneten
am Schlusse des Landtages 1888.

Falsche Schildkrötensuppe. Forellen blau gesotten. Gedämpftes Ochsenschwanzstück mit Gemüse bekränzt. Schneehühner mit Trüffeln. Hummer in Fleischsulze mit Öltunke. Kapaunbraten, Salat, ge-

dünstetes Obst. Stangenspargel mit Buttertunke. Rheinweinsulze mit Früchten. Gefrorenes von gerösteten Mandeln. Käsestangen. Nachtisch.*)

Mittagstafel am Fürstlich Reußischen Hofe zu Gera am 16. Januar 1888.

Englische Austern. Hühnersuppe nach Fleury. Forellen, Bearnerguß. Rehrücken mit Gemüse. Bekrustete Krammetsvögel. Hummerschnitten nach russischer Art. Fasan, Salat, Pfirsiche. Frischer Stangenspargel. Gefrorenes von Nüssen und Erdbeeren. Käse. Nachtisch.

Tafel des Prinzen Friedrich August von Sachsen am 20. Dezember 1887.

Englische Austern. Sächsische Suppe. Römische Krustchen. Steinbutt mit Bearnerguß. Wildschweinsrücken deutsch. Kalbsrippchen mit feinen Kräutern. Straßburger Gänseleberpastete. Metzer Hühner, Endiviensalat, Johannisbeeren. Stangenspargel. Pudding von Aprikosen mit Ananasguß. Käse. Apfelsinen und Nußgefrorenes. Nachtisch.

Tafel des Prinzen Friedrich August von Sachsen vom 29. November 1887.

Englische Austern. Klare Suppe mit Gemüse. Zander mit Krebssoße. Rehrücken mit Cumberlandsoße. Gansleberschnitte mit Trüffeln. Metzer Hühner, grüner Salat, Kirschen. Carden mit Rindsmark. Fruchtpudding. Käse. Nußgefrorenes. Nachtisch.

---

*) In der üblichen Küchen-Sprache würde diese Speisefolge nach einer Übertragung des Hofküchenmeisters Baumann so lauten:

Potage à la tortue oder fausse tortue. Truites au bleu oder au naturel. Culotte de boeuf braisée aux légumes oder à la jardinière. Poules de neige oder Grousses aux truffes. Aspic de homard à la mayonnaise. Chapon rôti, Salade, Compote. Asperges en branche, sauce au beurre. Macédoine de fruits à la gelée au vin du Rhin. Glace d'amandes pralinées. Bâtons au fromage. Dessert.

Mittagstafel des Prinzen Johann Georg von Sachsen 1894.

Austern. Sächsische Suppe. Italienische Pastetchen. Forellen blau mit frischer Butter. Wildschweinsrücken auf deutsche Art. Gefüllte Wachteln mit Trüffeln. Hummer nach Brentano. Französische Hühner. Salat. Aprikosenkompot. Frischer Stangenspargel. Pudding von Haselnüssen. Butter und Käse. Gefrorenes in Biskuit. Nachtisch.

Tafel am 24. April 1898.

Klare Suppe. Lerchenpastetchen. Forellen auf amerikanische Art. Hammelrücken mit Gemüse. Getrüffelte Hühnerbrüstchen. Zwischengericht von Hummern. Junge Gans, Pfirsiche, Salat. Frischer Stangenspargel. Süße Speise auf Königl. Art. Käsestangen. Hohenzollern-Eis. Nachtisch.

Tafel am 11. Dezember 1899.

Austern. Klare Suppe. Vorgericht von Gänseleber. Rheinlachs mit Kaviar. Rindsrücken auf englische Art. Schnepfenmus mit Musselin-Beiguß. Hummer nach Carnot. Getrüffelte französische Hühner, Salat, Kirschen. Gefüllte Artischocken. Kronprinzen-Pudding. Käsestangen. Gefrorener Auflauf von Ananas. Nachtisch.

Mittagsessen des Fürsten Bismarck für die Reichstagsabgeordneten im Mai 1889.

Austern. Ochsenschwanzsuppe. Kleine Pasteten. Forellen blau mit frischer Butter. Frischlingsrücken. Rinderfilet. Krammetsvögelspeise mit Trüffeln. Hummer. Französische Hühner und Enten sowie Wachteln. Eingemachte Früchte und Salat. Straßburger Gänseleberpastete. Frischer Stangenspargel. Savarinkuchen. Eis, Früchte, Nachtisch.

Festmahl bei Fürst Bismarck, zu dem der Kaiser und die Kaiserin erschienen, im Mai 1889.

Schildkrötensuppe. Trüffeln. Forellen blau mit frischer Butter. Prager Schinken in Burgunder. Gefüllte Wachteln. Französische Enten und Puter. Eingemachte Früchte und Salat. Frischer Stangenspargel. Königin-Pfirsiche. Pistazien- und Bananen-Eis. Nachtisch.

Tafelkarte eines parlamentarischen Essens bei Fürst Bismarck im Februar 1890.

Kaviar. Fasanensuppe. Trüffeln mit frischer Butter. Rheinlachs. Schlesischer Karpfen. Prager Rauchfleisch. Rehschnitte mit Artischocken. Wildschweinskopf mit Cumberlandsauce. Französische Masthühner. Stangenspargel. Aprikosenauflauf. Eis. Käsestangen.

---

2. Tafelkarten bei sonstigen festlichen Gelegenheiten.

»Tischzettel« bei dem Essen der Stadt Stettin zu Ehren der Anwesenheit Kaiser Wilhelms I. am 15. September 1887.

Hühnerbrühe mit Spargelköpfen, Schildkrötensuppe. Gebirgsforellen blau. Lendenbraten mit Kaviarbrötchen. Warme Rebhühner-Pastete mit Trüffeln. Helgoländer Hummer. Brüsseler Geflügel. Böhmische Fasanen, Salat. Artischockenböden mit jungen Gemüsen. Pilze in Petersilie. Butter und Käse. Früchte-Eis. Nachtisch.

Festmahl der Stadt Frankfurt a. M. bei der Anwesenheit Kaiser Wilhelms I. im Herbst 1883.

Königs-Geflügel-Suppe. Wachteln in Papierkästchen. Garnierte Rindslende. Getrüffelte Poularde. Pyramide von frischen

Hummern. Gebratener Rehrücken, von Rebhühnern umgeben. Römischer Bindsalat. Kompotte. Stangenspargel. Ananaspastete. Eis. Nachtisch.

»Speisekarte« bei dem Festessen zur Feier der Grundsteinlegung des Nord-Ostsee-Kanals am 1. Juni 1887 in Kiel.

Gemüse-Suppe. Römische Pastetchen. Steinbutte mit Petersilie und Butter. Kalbsrücken mit Madeirasauce. Hummer mit Kräutersauce. Schweser-Ragout. Straßburger Gänseleber-Pastete. Kückenbraten. Kompott und Salat. Stangenspargel. Butter und Käse. Gemischtes Eis. Nachtisch. Kaffee und Liköre.

»Speise-Zettel« bei der Festtafel zu Kaisers-Geburtstag im Jahr 1889 im Roten Hause zu Straßburg.

Schildkrötensuppe. Gesottener Rheinsalm mit Austerntunke und Fischkartoffeln. Geschmorte Ochsenlende mit Edelpilzen und allerlei Gemüsen. Gedämpfte Hühner mit Trüffeln. Hummer mit Essigfrüchten. Gebratener Fasan, Kopfsalat mit Eiern, eingemachtes Obst. Junge Zuckererbsen. Gefrorenes mit Kuchen. Mandelberg. Käse mit Butter. Obst und Süßigkeiten. Kaffee.

»Speisenfolge« bei dem Festessen zur Feier des Geburtstages Kaiser Wilhelms II. 1898 in der Gesellschaft der Reserve- und Landwehr-Offiziere zu Straßburg i. E.

Ochsenschwanzsuppe. Steinbutte nach Cardinalart. Hammelrücken und Gemüse. Straßburger Gänseleber in Sülze. Böhmische Fasanen. Salat, eingemachte Früchte. Fürst Pückler-Eis. Nachtisch und Obst. Käse, Butter.

»Speisenfolge« der Landwehroffiziere zu Nürnberg bei der Geburtstagsfeier des Prinzregenten von Bayern im Jahre 1892.

Frühlings-Suppe. Rheinsalm mit Kartoffeln, Öl- und Essig-Tunke. Ochsenlende mit Madeira-Tunke, Maccaroni und

Mixed Pickles. Spargelgemüse und gebackene Brieschen. Straßburger Gänseleber-Pastete in Sülze. Steyerischer Kapaunenbraten, Salat und Dunstobst. Nesselrode-Eis. Käse und Butter. Nachtisch.

Speisenfolge bei dem Festessen höherer Beamten Berlins bei der Hundertjahrfeier zu Ehren Kaiser Wilhelms I. am 23. März 1897.

Windsorsuppe. Donauzander mit Kräutersauce. Lachs mit Kardinalsauce. Rindslende mit Gemüse. Prager Schinken in Burgunder. Pastete von Haselhühnern mit Trüffeln. Helgoländer Hummern. Junge Pute, gefüllt. Elen-Rücken. Salat und eingemachte Früchte. Nuß- und Ananas-Eis. Gefrorenes von Erdbeeren. Käsebrötchen. Kaffee.

»Tafelordnung« bei dem Festessen der deutschen Finanzminister am 5. August 1878 im Schloß-Hôtel zu Heidelberg.

Schildkröten-Suppe. Kraftbrühe von Hühnern. Forellen mit zerlassener Butter, Erdäpfel. Steinbutten mit holländischer Tunke. Rehrücken mit französischen Erdschwämmen. Lendenbraten mit Kaisertunke und Beilage. Kalbsmilchner mit Trüffeln. Hummer mit Tartarentunke. Feldhühner mit neuem Sauerkraut. Schinken in Burgunder gekocht. Artischocken mit geräuchertem Rhein-Lachs. Französisches Geflügel, Salat, verschiedenes eingekochtes Obst. Plumpudding mit Vanille-Tunke. Maraschino-Sulz mit Früchten. Verschiedenes Gefrorenes. Aufsätze. Verschiedene Früchte. Nachtisch.

Tischkarte des Festbanketts der Stadt Köln bei der Einweihung des Kölner Domes am 16. Oktober 1880.

Kaviar. Venetianischer Salat. Klare Suppe, Hühnersuppe. Kleines Fleisch in Muscheln. Steinbutt mit Erdschwämmen. Schinken in Madeira. Fasanen und Sauerkraut. Kleine Erbsen mit Zunge und geräuchertem Lachs. Gänseleber mit Trüffeln. Getrüffelte Kapaune. Rehziemer. Eingemachtes Obst, Salat. Seekrebse. Eis, Früchte und Nachtisch. Aufsätze. Kaffee.

Festmahl der Stadt Leipzig bei der Grundsteinlegung des Reichsgerichtsgebäudes am 31. Oktober 1888.

Frische Austern. Hühnersuppe. Spießerrücken mit Oliven und Kastanien. Frischer Rheinlachs. Schnepfen-Pastete. Arrak-Auflauf. Metzer Hühner mit Schmorfrüchten und Salat. Stangenspargel und Zuckererbsen. Nachtisch.

Mittagstafel der Brandenburgischen Gesellschaft am 16. März 1889.

Frühlings-Suppe. Steinbutte, französische Sauce. Rinderbrust auf Bürger-Art. Schinken in Burgunder. Kaltes Zwischengericht. Pute. Renntierrücken, Salat, Eingemachtes. Viererlei Gemüse. Wiener Eis mit Schokolade. Butter und Käse. Nachtisch.

Festessen bei der Eröffnung der Internationalen Gartenbau-Ausstellung in Köln im Jahre 1875.

Hühner-Suppe. Schildkröten-Suppe. Salat von Rheinkrebsen. Trüffelpastetchen. Salm nach holländischer Art. Lendenbraten mit Morcheln und Trüffeln. Gefüllter Wirsingkohl. Sauerkraut mit Feldhühnern. Getrüffelte Gänseleber-Pastete. Rehbraten. Französische Kapaune. Eingemachte Früchte. Salat. Seekrebse. Verschiedenes Eis. Backwerk. Kuchen. Obst. Aufsätze mit Bonbons. Kaffee.

Festmahl bei der Eröffnung der Internationalen Kunstausstellung zu Dresden am 3. Mai 1897.

Ochsenschwanzsuppe. Bachforelle, blau, mit Kaviar und Maltakartoffeln. Rindslende, umlegt mit Kalbsbröschen, Kartoffelkrusteln, Steinpilzen, Wildschnittchen und Trüffelguß. Schüsselpastete, gefüllt mit Erdschwämmchen, Hahnenkämmen, Krebsschwänzen, Fischklößchen und Kalbszunge. Hamburger Küken mit Dunstobst und Salat. Stangenspargel mit Butter. Gemischtes Eis in Figuren. Käse. Nachtisch. Kaffee. Liqueure.

Frühstückskarte für den König von Sachsen auf der Kochkunst-Ausstellung in Leipzig 1883.

Fleischbrühe in Tassen mit Pasteten. Rindslende am Spieß mit jungem Gemüse. Forellen blau mit frischer Butter. Rehkoteletten mit Trüffeln. Metzer Hühner. Zuckerfrüchte, Salat. Frucht-Aufsätze. Nachtisch.

Mittagessen des Deutschen Gastwirtstages in Dresden am 7. Juni 1899.

Kraftbrühe. Hammelrücken nach schottischer Art mit jungen Gemüsen. Gebirgsforellen mit frischer Butter. Junge Gans. Salat, Früchte. Stangenspargel mit zerlassener Butter. Erdbeer- und Vanilleeis. Butter und Käse.

Tischkarte bei der zweiten Säcularfeier der vereinigten Friedrichs-Universität Halle-Wittenberg 1894.

Kraftbrühe. Schleie mit Dillsauce. Kalbsrücken mit Champignons. Grüne Bohnen mit geräuchertem Lachs und Schinken. Artischocken mit grünen Erbsen. Helgoländer Hummer. Masthühner, Rehrücken, Salat, eingekochte Früchte. Gefrorenes, Hohenzollernspeise, Baumkuchen. Nachtisch. Kaffee.

»Speisenfolge« bei dem Essen zur Einweihung des Kranken- und Genesungshauses Bergmannstrost in der Sektion IV Halle a. S. der Knappschafts-Berufsgenossenschaft. 1894.

Rebhühnersuppe. Lammrücken auf Westmoreland-Art mit verschiedenen Gemüsen. Seezungenröllchen mit Tafelpilzen. Rehkoteletts nach Montglas. Junge Hühner, Dunstobst, Salat. Gefrorenes. Käse, Pumpernickel, Radieschen.

Fest-Tafelkarte des Kurhauses in Wiesbaden (nach Blüher, Rechtschreibung der Speisen und Getränke [2] S. 433, Gedeck zu 30 Mk. ohne Wein).

Schwedische Vorspeise. Englischer Sellerie. — Echte Schildkröten-Suppe. Käse-Stangen. — Krebsragout in Papier-Kästchen.

— Große Heidelberger Forellen blau, Batel= uud Genfer=Soſe. — Engliſcher Hammel=Rücken in Gemüſe=Bechern. — Getrüffelte Maſthähnchen nach der Prinzeſſin Victoria. — Languſten auf Pariſer Art. — Punſch von Clicquot=Champagner. — Friſche Feldhühner mit Wachteln umlegt, neues Magdeburger Sauerkraut, Feinſchmecker=Salat, ausgewähltes Dunſtobſt. — Gefüllte Paradies=äpfel auf amerikaniſche Art. — Ganze Ananas nach Frankfurter Art. — Rahm=Schwan. — Eisbukett. — Nougatkorb. Tafelaufſatz. — Franzöſiſche Früchte und Nachtiſch. — Verſchiedene Käſe. Mokka.

---

3. Scherzhafte Tafelkarten (in altdeutſcher Sprache, mundartlich, lateiniſch, gelehrt-wiſſenſchaftlich uſw.).

Tiſchkarten des Großherzogs von Weimar bei dem Beſuche des Deutſchen Kaiſers auf der Wartburg am 21. und 22. April 1896.

Auff vnſeres gnedigſten Herrn des Landtgraven czu Duringen Taffel auff dem Palas wird auffgetragen am Dienſtage nach Misericord. domini a. S. MDCCCXCVI: Ain Suppen mit ainer Coullige von Kalbsbriſſen. — Paſteten von Hunern mit Wein=beer vnd Gewurtz. — Ain Minutal nach alter Römer Art, aws mancherlei Fleiſch gehackt, mann giebt etwas Coriander darezu. — Ain Dutzend vergüldete Seekrebſe. Hiernach Faſanen geſpickt, warmb, vnd Sallat von Keimgen. — Ain Seleri=Gemües, gantz mit dem Hertzſchoß wie die Spargen. — Ain Tractament ge=froren, auff das köſtlichſte in Silbernen Gefäſſen präſentiret. — Schwediſcher Pott=Käſe, milde vnd krümelig. — Von allerhandt Früchten, ſofern die Jahrs=Zeit czvläſſet. — Den Awsgang des Banquetts machen allerlei Confituren vnd verwunderlich Back=werk, mann ſchmecke auch Lufft aws dem Föhrenwalde am wart Berk. — Auff dem Schawtiſch ſiehet mann ain Pfawen, ſo Roſin tregit. Des Banquetts Ende.

Die Karte für den 22. April lautete:

Des Dvrchlauchtigſten Herrn Landtgraven Bankett avff Schloſſ Wartburg, am Mittwochen, ſo iſt der 22te tag des Abrellen anno

domin. MDCCCXCVI. — Ain Indianisch Mangoes-Suppen. — Alsdann fain blaw gesotten Foren, so in des gnedigsten Herrn Fischereyen gezogen. — Nach Duringer Artt ain Lendenstuck von aim Jütländischen Ochßen. — Gehackts von aim Kappawnen, warmb, ein Welsch gericht. — Ain Rückbrätleyn vom wildt-Schwein in burgundter-Win vnd geziehret mit Blumen, Grenaten-Körnleyn, Citronen-Scheiben vnd gehackt Petersilie. — Aspargus sylvestris, zv Dewtsch Spargen benennet, in bündleyn fain schicklich zvgestutzet. — Ain Mehlspis, nach dem grossen Fass zv Heidelbereg geträwlich formbt, gefüllt mit aim Fruchtgallrat. — Zvm Nach-Essen wohlschmeckende Käs aws dene nider-Landen. — Beym Beschliess fürnehmbe Confecte, geschmücket mit des Burgkherrn Namen vnd Schildt, avch wird dargestellet avff dem Credentztisch ain ritterlich Waffenspiel. Der Kuchenmeister.

Bei dem Aufenthalte des Deutschen Kaisers auf der Wartburg
am 19. April 1899.

Zu ehren der glücklichen Ankunfft Hoher Gäste am 19ten Tage des Abrillen-Monds ao MDCCCIC. Also man speyßet: Ein Irisch Suppen / so man dortselbsten benamset Balnomon schink. — Forellen / die in einer Pfanne Wasser blaw gesotten / mit etwas grünen awsgezieret seyn. — Ein ansehnlich Stück Fleysch vom Ochßen / imbrochieret vnd gebratten / auch mit Augurken umbleget. — Ein Schawessen / als ein tewtscher Rittersmann auf ihren Possamenten stehend / ist in Wax possieret / darumb gestecket ein Waldschnepffen-Gallrat. — 6 junge Boullards-Hüner / weyß und sawber an ein Spyß gebratten / so ist es recht vnd gutt. — Bohnen-Gemüs / in Striemeln geschnitten / darneben Caviaro auf geröstet Brodt. — Ein Prang-Torten von pürem Rohm / nach fürtrefflicher Regula bereitt. — Kees in mancherley Artten / fürnehmblich Schwytzerische / Schwedische und Texelische. — Zur Collation dienen Weynbeeren / so frisch aws Burgundterland gekommen / Pomosinen vnd vnterschiedliche Früchte. — Hiernach Confecte vnd Heroldtsfähnleyn mit des Hohen Burgherrn Wappen gezieret. — Man credentzet hiezv ein Süßwein /

so mit kräutleyn gewurtzet / selbiges allhiero Wald-Meyster benennet wird. — Des Gastmales Ende.

Bei dem Besuche des Deutschen Kaisers auf der Wartburg den 21. April 1900.

Das erste Hawbtmahl / so werckstellig gemachet am Sunnabendt nach dem Heyl. Oster-Feste / by dem einzuge vnd willkommung / awch zvr ehr des Hohen Gastes vnsers gned. HERRN Landtgraven von Duringen awff dem Palaß zv Warttburgk / es ist der 21te tag des Abrillenmonds a. dom. MCM.

Ain Nordlandtisch Suppen mit Kruspeln awff ain guldten Blatt sehr höflich praesentiret.

Vnd so ferne von Fischwerck / feyn awserwehlete Fohren / in diesser Zeytt aws aim Wasser-Bach / drunten am Bergk / geankelt / dann abgewurget vnd nachmals gesübet.

Das beste Stuck von aim feysten Oxen / geröẞt am Spiessen / mit ainer wohlerdachten Umblag.

Ain Köstleyn / nach Epeus zvgericht, von aim Frischling / Porcellus sylvestris vel infans aws ainem tewtschen Eychen-Geholtze.

Indianische Haanen / delicat gebrahden / solche nach Coleri Berick / die einsmahls vor dreyen hundert vnd etzlichen Jahren nach Europam gebracht / ist keyn uneben Essen / darzv ain Gehack von Aepffeln vnd dergleychen Zuthat.

Ain gemüs von Spargen / zv Brawnschweyg gerad für hewt erzogen.

Ain kawkasisch gericht / Nahmens Dratschena / in Eiẞen geformbt vnd bestrewet mit geschabsel von Pommerantzen.

Nachspeyẞ / als Käẞleyn von mancherley Gestallt.

Hernachen gar vielle anschawliche Stücke / als Wartt-Thurm formiret / ain jedes $1^1/_2$ Spanne hoch / awff würcklichen Felsen stehendt.

Bey Handten ain erquicklicher Trunk / gewürtzet mit frischgrunen Kreuttleyn / awch Buchwaldts-Meyster benennet.

Hier gehet das Mahl zu end.

Küchenzettel bei einer »Tagsatzung« des Vereins für Thüringische Geschichte und Altertumskunde in Eisenach.

Landgrafensuppe, schon am Hofe Hermanns I. sehr beliebt. Blau gesottene Forellen, aus des Urgebirgs krystallnem Quell, der Altertumskunde wohlbekannt; dazu Butter der Neuzeit, frisch vom heutigen Tage. Ein Rostbraten von Ochsenrippe, stolz ausstaffieret mit allerlei Gemüs, eingemacht und gebacken, nach Küchenart der Herzogin Sophia von Brabant. Von welschen Hahnen eine kostliche Speis', wie Graf Ernst von Gleichen sie in Welschland entdeckt. Ein Rücken vom Rehwildpret der Geschlechtsnachfolge des Wildstandes Ludwigs des Eisernen. Sothanen Braten geleiten süße Früchte, würzige Salate und, in besonderem Aufzuge, in feine Krusten gehüllte Erbsen; Lieblingsgerichte vom tugendhaften Schreiber. Ein lieblich Schaumgericht nach Russischer Weis'; Süßes aller Art, kunstvoll aufgebaut; Frisch gereifte Früchte aus Thüringens goldnen Auen, sehr verlockend, schon von Eva von Buttler erprobt. Die Schlußwürze des Mahles: Einfach erquickende Gabe im Gedanken der frommen Elisabeth: Schwarzbrod mit Butter und Käse.

Einen andren altdeutschen Küchenzettel teilt Blüher in seiner Rechtschreibung der Speisen und Getränke 2. Aufl. S. 442 mit.

Allhie folget der Chuchen-Zettul benebest Ordnung der Getraenke, so im Herrenhaus zu Schlettaw uffn 12. des Monats Hornung ANNO DOM. 1888 furgesetzet worden.

1. Der Meerschneck us Engelland; etwelche Dutzend, mit teutschem Schaumwein.

2. Aine köstliche, nahrhafftige Suppen von Haselhuhn uf Königliche Art; dazu rothen Hispanischen Wein von Taragona.

3. Ain Turbotfisch uf Admiralsweis mit gebehte Schnitter; dazu ain fein Salätlein und Rheinwein vom Johannisberg Gott erhaltn!

4. Ain Fassan mit Sauerkraut in schäumenden Wein gesotten, wohl zu schawen und zu schmecken; dazu Hungarischer Wein us Erlau.

5. Hummer in Sawersoos, schön ufgebawet und verzieret.

6. Etzliche Kalbsbries in brauner Tunke, mit allerley Würz bestrewet; dazu ein zahm Getraenk von der Mosel, auch eins us Hungaria.

7. Gemüs von Aspergs aus Thüringen mit brühefet darub gossen.

8. Ain feist Rückbrätlein von einem Hirschen, fein gespickt und warm uffn Tisch geben mit menigerley Gemüs und Frücht in Zucker; dazu Burgundischer Wein, so mit Vernunfft zu trinken, maßen selbiger An. Dom. 1862 eingethan worden.

9. Butter und Käs.

10. Ain gefrorn Schüssel mit newe Waffeln; dazu Schaumwein der verwittibten Pommerichin us Rheims.

11. Rosinen, Mandelkern und ingber von India dem Lande in Honig, sampt allerley überzogen Konfect, so man erdenken kann, und süß Andenken vor die Frouwenslüt.

Gesegn die Mahlzeit!

Altdeutsche Speisekarte bei der »Versammlung deutscher Salinen« am 20. August 1892 zu Halle a. S.

Den woledlen / wolgelehrten vnd großmächtigen herren / so das köstliche saltz zu sieden sich befleyßigen / vnd so allhiero in der guten stadt Halle sich festlich vereynigt haben / soll zur letzung vnd sterkunge gereychet vnd fürgesetzet werden / was man vmbstehend verzeychnet findt.

Erstlich. Eyn köstlich kraff tsuppen / nach der hertzogin art.

Darnach. Eyn wolgewürtzte krustelspeys / von käs vnd andern guten dingen künstlich zubereytet / nach Mayländer art.

Item. Eyn safftig rükkenstukk von eynem kälbleyn / gläntzend gebraten / sambt allerhandt grün muesz. (Nimm nit ze vil das best kombt hernach.)

Ferner. Lekkere fischleyn / so man schleye nennet / benebenst eynem beyguß von kaviar. (Nun trink eyns mer / dem saltz zu ehr.)

Darnach. Eynes zarten rehes safftige rippenstukkleyn, nach der feynschmekker vnd schlekker art köstlich zubereytet. (eyn gute zwischenlagen.)

Item. Eyn junges / lekkeres feldhühnleyn / dazu allerley eyngelegt früchte / auch lattich in essig vnd baumoley. (laß nit vorbeygehn.)

Ferner. Eyn eiskalt speys / doch lieblich zu essen / auch köstlich kuchen vnd allerhand zu knuspern. (labet menleyn vnd frewleyn.)

Zu guterletzt. Satt prodt vnd käs. (eyn guter dekkel im magen.)

Eyn mereres nit.

Tafelkarte der Kneipe alter Nikolaitaner (Schüler des Nicolai-Gymnasiums in Leipzig) in mittelhochdeutscher Sprache (nach Blüher a. a. O. S. 441).

Der spîsen ordenunge zuom Festmâl der K. a. N.
am 27. Maien / anno Domini 1885.

Swaz vrumt nû iuwern magen sul iu ditz brievlîn sagen:
Ich künd iu vrôe maere: ein brüe vom gartenaere.
dan müget ir wol vreischen pastêt gefült mit vleischen.
ouch hammelrükke ûz Engellant mit jungen bônen kumt zehant /
darzuo noch ertbirn und zuom wîn vil scharpfe ezzich-frühtelîn.
dan schouwet ir in sînem prunke Rhînlahs in remolâdentunke.
nû merket: Lipzker allerlei mit einer poekelzungen! hei!
vom gansenvogel ietzt ein brâten mit süezen frühten unt salâten.
dan künstlich îs von guotem smac / sô in vürst Pückler gerne mac.
unt butter / kaes' unt zuospîs muoz iu geben guoten magensluoz.

Tageskarte des Gemeindehauses im Thüringer Dörfchen auf der Sächsisch-Thüringischen Ausstellung in Leipzig in Thüringer Mundart (nach Blüher a. a. O. S. 495).

Ä Keppchen Fleeschbrühe und ä Ei drinne. Ä Teller Suppe un was drinne. Was gänz feines Fleeschges in äner Muschel

drinne. Steife Nudeln met Schinken. Braune Titsche met feinen Fleeschstückchen drinne. Kalbfleesch met ruten Fäffer. Gesuttne Nieren. Kleegehacktes Rindfleesch, gebratt. Ä Räben=Stickchen vun Kalbe. Gebratte Kälber=Läber. Äne ächte Bratworscht. Ä Räben=Stickchen vun Schweine. Ä Stickchen vun Kalbe aus der Keile. Äne Räbe von ä Schofe, gebratt. Ä Flaten Uchsen=fleesch us der Länge. Ä tichtigen Flaten Uchsenfleesch. Gänz grußen Spargel met feinem Kalbfleesch, gebratt. Schweinefleesch, gebratt. Kalbfleesch, gebratt. Eier in der Fonne [Pfanne]. Eier met Butter neingerihrt. Dasselbe met Schinken odder Worscht.

»Spysezeddel« bei dem Festmahl zur Einweihung des neuen Lehrerseminars in Wolfenbüttel am 9. Oktober 1879 in altniederdeutscher Sprache.

De erste schottel: Eyne zuppen, von den Franschen ghenomet »Bouillon«. De tweite schottel: Bake von eynem ossen (he is koket) darto erdeppel, ok eyne tunke von pilssen. De drudde schottel: Zander mit botteren unde erdeppelen (lavet sik sülven). De veerde schottel: Arsten unde blaumenkol mit bylagen. De feste schottel: Melspyse (is wat for soytmuyler). De seste schottel: Brade vam kalve mit velen snitzelen. De sevende schottel: Brade vam ossen, de lach uppe der gloinighen rusten, darto soyt ovest. De achte schottel: Kese ut Switzerland mit brod unde botteren. We noch hungrich is, make sik wol darby! De negende schottel: Mandelen unde rosynen gewassen jeghen middach, appele, nötte un beeren gewassen jeghen middernacht.

Vor der Benennung der verschiedenen Schüsseln steht die weise Mahnung: »Naber, et langsam, du wetst nicht, wat man denne byslan kann!« (Nachbar, iß langsam, du weißt nicht, was man dann fertig bringen kann!) Am Schlusse folgt ein Segens=wunsch: »Wy wünschet juw, dat spys un de wyn Juw mogen recht ghesegnet syn.«

Lateinische Tischkarte
bei dem Festessen eines militär-ärztlichen Kurses
in Halle a. S. 1893
in Form eines ärztlichen Rezeptes.

Rp.

Iur. caudae bovinae.
Tergi agni Westmorlandis.
Rhomb. maxim.
Tetraonis Tetricis.
Asparagi gigant.
Butyr. Kasei.
Fructuum var. aliarumque rerum
q. sat.
Macera in ventriculo per horas III aut IV cum vino bono Rhenano et Gallico.
Colaturae adde pocula nonnulla cerevisiae bavaricae.
Proficiat sitque saluti
viro humanissimo . . . .

Dr. Cursus
medicus militaris 93.

Tafelkarte bei dem Ausfluge des Geologen-Kongresses nach Staßfurt,

wo die Teilnehmer 1000 Fuß unter der Erdoberfläche auf Stühlen aus Steinsalz Platz nahmen und auf Steinsalz-Tischen nach folgender Karte speisten:

Gastronomische Leitfossilien. 1. Hydatopyrogene Sedimentärbrühe mit Primordial-Fauna, letztere teilweise metamorphosiert. Erstarrungskruste fehlt. 2. Erstes Auftreten des gemeinen Hausrindes (bos taurus L.) in guten Exemplaren. Dazu jung-quartäre Vegetabilien. 3. Platysomus urfidelis mit geschmolzenen Kohlenwasserstoffen, dazu frische Cellulose-Knollen mit Amylum-Einschlüssen. 4. Blätter von Brassica oleracea, in Moselsäuerling gekocht, mit farcirtem Rhizocorallium Jenense, Zenk. 5. Gebr. Archaeopterix anseriformis nebst eingem. Früchten aus dem sächsischen Mittel-Oligocän. Recente Rahm-

und Süßmilchbildungen aus Pfahlbauten der Schweiz und den niederländischen Alluvionen. Früchte von Iuglans regia, Pirus malus und communis, sowie Vitis vinifera L. Die Glaseinschlüsse entstammen zum Teil dem Moselthale, zum Teil rheinischen und mittelfranzösischen Lagen.

Zoologische Tischkarte bei einem Festessen im Berliner Zoologischen Garten (nach einer Zeitungsmitteilung).

Kraftbrühe mit Büffelmark; grönländische Stachelrochen mit Edelpilzensauce; Lamarücken mit Kaktus und echtem Yams garniert; Schaltiere vom Nordkap mit Leberthrantunke; junge türkische Schwäne, am Spieß gebraten; Savannengrassalat und eingemachte Mangos; Bananenbrei-Bombe auf William Schönlank-Art; schwedische Meiereibutter und Renntierkäse.

Scherzhafte Tischkarte bei einem Festmahl zu Ehren des Generalfeldmarschalls Grafen von Blumenthal im September 1895.

Deutsche Kraftbrühe aus längst gepflückten Hühnchen mit frisch gebackenen Klößen. Klare Suppe von Wappenschildkröten. — Flintenläufe mit Kalbsmilch. Edelwildpuree mit Nudelrandglossen. — Schnitten von deutschem Rheinlachs mit französischer Rotweinsauce. Filets von Nord-Ostsee-Zungen mit Holländer Austern. — Geduldiger Hammelrücken à la Weißenburg. Diplomaten-Schmorstück mit Pariser Belagerungs-Ragout. — Bitsch'sche Rebhühner mit gemischten Gemüsen à la Werder. — Straßburger Poularden am Ulanen-Spieß. Dreibund-Salat. Fein gemischtes Kompot. — Blaue Bohnen, grün angelaufen. Cardi mit Ochsenmarknoten. Feines Back- und Knackwerk à la Benedetti. Ducrot-Belagerungsbombe in der Pickelhaube. — Reichsländer Käse mit obligater Butter. — Trauben, die sehr hoch gehangen haben. — Turkos-Kaffee. Fremdländische Liköre. Friedenspfeife!

Speisenfolge in Form eines Rundreise-Fahrscheinheftes bei einer Hochzeitsfeier in Halle a. S.

Zusammengestelltes Fahrscheinheft.

Nr. 1893. Ausgabestelle Halle a. S. (Jägerberg). Gültig 1 Tag (bis einschl. 12 Uhr Mitternacht) zu allen fahrplanmäßigen Gängen. Nicht übertragbar. Mit Freigebäck. [Die einzelnen Gänge waren nach dem Muster der Fahrscheinhefte auf einzelne Abschnitte gedruckt, voran die Hauptspeise, dahinter als »Aufenthalts-Stationen« die Weine, die Soßen, Salat und sonstige Zuthaten.]

Gereimte Speisekarte bei der Sitzung des Brandenburger Städtetags in Rathenow 1885.

Der Rathenower Speisezettel
Geht nicht ins Ausland auf den Bettel,
Wir sind hier Deutsche voll und ganz,
Drum heißt es Suppe von Ochsenschwanz
Und Rindfleisch in einer Kapernbrühe,
Das liest und versteht sich ohne Mühe.
Hierauf ein rechtes Herrenfutter
Ein Zander in zerlassner Butter,
Kein Fisch von den Weithergereisten;
Wir können uns das selber leisten.
Und ist uns mal nach Zandern weh',
So greifen wir in den Wolzensee.
Dann Schoten mit Würstchen ohne Trichinen,
Wir können mit dem Schauschein dienen;
Für Zweifler, die sich gar nicht geben,
Noch Spargel mit Zunge und Lachs daneben,
Rehbraten jetzt; die märk'sche Heide
Ist ja fürs Wild die beste Weide.
Nur fragt nicht, wo der Bock geschossen —
Jägersleute sind leicht verdrossen
Und mögen in ihrem bewegten Leben
Nicht über alles Auskunft geben.
Zum Braten Salat und Eingemachtes,
Das ist einmal Althergebrachtes,
Nun Erdbeerspeise nicht bloß zur Betrachtung
Im Monat September — alle Achtung!
Butter und Käse, — wer noch nicht zufrieden,
Dem ist auch Allerlei Naschwerk beschieden.
So langt frisch zu; denkt nicht der Zahlzeit,
Ihr Herren vom Städtetage: Mahlzeit!

VI.

Verdeutschung der in der Küche und im Gasthofswesen gebräuchlichen entbehrlichen Fremdwörter.

à zu, für, je; **à Pfund** das Pfund, **à 1 Mark** zu 1 Mark, **à Person** jede Person, die Person.
Abonnement feste Abnahme, Vorbestellung, Vorkauf, Bezug.
im Abonnement in (bei) fester Abnahme, für Stammgäste, für regelmäßige Tischgäste.
Abonnementbillet Dutzendkarte, Dutzendmarke, Dauerkarte, Zeitkarte.
Abonnent Vorbesteller, Bezieher, stehender Abnehmer; Stammgast.
abonnieren zeichnen auf-, vorbestellen, beziehen, eine Dauerkarte nehmen.
abonniert sein auf eine Zeitung, eine Zeitung halten.
abpassieren gelbrösten, gelbschwitzen.
à la nach Art, auf . . . Art, nach; **Glace à la prince Pückler** Fürst Pückler-Eis; **à la Hollandaise** holländisch, auf holländische Art; **à la Richelieu** nach Richelieu.
à la broche am Spieße gebraten.
à la carte nach der Karte.
à la daube gedämpft, geschmort, gedünstet.
à la gelée gesulzt, in (mit) Sulz.
à la glace gefroren, geeist.
à la jardinière mit (feinen, grünen) Gemüsen.
à la maître d'hôtel auf Haushofmeister-Art.
à la Périgord } mit Trüffeln.
à la Périgueux }
à la poulette weiß eingemacht.
à la ravigote mit grünen Kräutern.
à l'eau de sel in Salzwasser (gekocht).
Allemande weiße Soße (Tunke, Beiguß).
Aloyau Schoßstück (vom Rind), englischer Braten (mit der Lende).
Amourettes Rückenmark; Nierenschnittchen.
Amusement Unterhaltung, Erheiterung, Kurzweil, Vergnügen, Zerstreuung, Belustigung.
Andouille, -tte Weißwürstchen, Kuttelwurst (Straßburg), Gekrösewurst (Hamburg).
Annonce Anzeige, Ankündigung, Bekanntmachung.
annoncieren anzeigen, ankündigen, bekannt machen, einrücken.

à part einzeln, besonders, gesondert.
Äpfel en surtout Äpfel im Schlafrock, Äpfel in Blätterteig, Wickeläpfel.
Apparat Vorrichtung, Triebwerk, Gerät, Einrichtung.
Bierapparat Bierhebewerk.
Appartement Gelaß, Gemach; Abtritt, Abort.
Appetitsbemmchen, -brot Leckerschnitte, Leckerbrötchen, Hamburger Stulle.
Aroma Duft, Wohlgeruch, Würze, Blume.
aromatisch gewürzreich, würzig, duftig.
arrangieren anordnen, einrichten, veranstalten.
Arrowrootnocken Pfeilwurznocken, Kraftmehlnocken.
Asperge Spargel.
Asperges à la crème Spargel in Rahm.
Asperges au gratin überkrusteter Spargel.
Asperges en branches Stangenspargel.
Asperges frites gebackener Spargel.
Asperges vertes grüner Spargel.
Pointes d'asperges Spargelköpfe, Spargelgemüse.
Aspic (Gelée d'aspic) Fleisch-, Fischsulz, -sülze, Gallert.
Aspic de volaille, - d'écrevisses, - de homard Geflügel-, Krebse-, Hummer in Sulz (Sülze, Gallert).
assaisonnieren würzen, Geschmack geben.
Assiette Schüssel, Teller; Vorspeise (Österreich).
Assiette volante Zwischen-, Nebengericht.
attachieren anbraten.
Attelet (Hâtelet) Zierspießchen, Silberspießchen.
Attereau (Hâtereau) Krustelspießchen, Rostschnitte.
au four (im Ofen) gebraten, gebacken.
au gratin mit Kruste, bekrustet.
au naturel einfach.
Schnitzel au naturel Naturschnitzel, Saftschnitzel.

Baba Napfkuchen, Gugelhopf, Aschkuchen.
Baba chaud warmer Gugelhopf.
Bain-marie Heißwasserbad, Kochbad (-pfanne).
au bain-marie stellen im Wasserbad wärmen.
Baiser Schaumgebäck, Schmätzchen (Sachs.), Busserl (Österreich), Schaumnocke, spanischer Wind.
Baiser-Torte Schaumtorte, Windtorte.
Bal masqué Maskenball.
Balomba Schaumgefrorenes (von Ei), Eisbombe.
Bankett Festmahl, Festfeier, Ehrenmahl, Festkneipe.
bankettieren schmausen, tafeln.

barbieren (den Fisch) abschürfen, schuppen und häuten.
Barde Speckscheibe, Speckschnitte.
bardieren in Speck hüllen, mit Speck belegen, spicken.
Batterie de cuisine Küchengeschirr.
Bavaroise gestürzter Rahmschaum, gestürzter Rahmschnee, Rahmschaumsulz, Bayrischer Rahmsturz.
Baveuse Hirnröstschnitte.
Bècasse Waldschnepfe.
Merde de bècasse Schnepfendreck.
Béchamel weiße Rahmsoße, (=tunke, =beiguß), Rahmbrei.
Beefsteak Rindstück, Rindschnitte.
Beefsteak von Lende Rindstück von Lende, (Rinds=) Lendenschnitte.
Deutsches Beefsteak Rinderklops, gehacktes Rindstück.
Beefsteak à la ta(r)tare geschabtes Rindfleisch, Ta(r)tarfleisch, rohes Hackfleisch.
Beignets Krapfen, Küchel, Schmalzgebäck von -, Kräppelchen (Leipzig).
Beignets farcis gefüllte Krapfen.
Beignets soufflès Brandteigkrapfen.
Beurre à la maître d'hôtel Petersilienbutter.
Beurre à la ravigote Kräuterbutter.
Beurre d'anchois Sardellenbutter.
Beurre d'écrevisses Krebsbutter.
Beurre de Montpellier Kräuterbutter (mit Öl).
Beurre de moutarde Senfbutter.
Beurre fondu zerlassene Butter.
Beurre frais frische Butter.
Beurre noir braune (gebräunte) Butter.
Bigarade Pomeranze.
Billet Karte, Eintrittskarte, Einlaßschein; Fahrkarte, Fahrschein.
Biscuit Bisquit, englischer Zwieback, feiner Zwieback.
Bisque Kraftsuppe.
Blanc de volaille Geflügelbrust.
blanchieren wällen, überkochen, abbrühen.
Blanc-manger Mandelsulz, Mandelgallert; Nußgallert, Nußsulz.
Blanquette Weißgericht.
Blanquette de mouton Weißgericht von Hammelfleisch.
Blinis (russische) Plinsen.
Boeuf à la mode gewürzter Rinderbraten, Schmorbraten.
Boeuf bouilli (naturel) gekochtes Rindfleisch.
Boeuf braisè gedämpftes Rindfleisch.
Boeuf en surprise gefülltes Rinds=Tafelstück.
Boeuf fumè geräuchertes Rindfleisch, Rauchfleisch.
Boeuf salè Pökelrindfleisch.

Bombe gefüllte Speise; Füllgefrorenes.
Bombe à l'orientale morgenländisches Füllgefrorenes.
Bombe de chou blanc gefüllter Weißkohl (-kopf).
Bombe variée vermischtes Füllgefrorenes.
Bonbon Zuckerplätzchen, Zeltchen, Zuckerle (Schwab.), Leckerle (Frank.), Gutsel (Rheinland), Boltchen (Norddeutschland), Zuckersteinchen (Kassel).
Bonbonnière Naschkästchen, Naschwerkdose, Naschdose, Zuckerschachtel.
Bordure Einfassung, Randverzierung, Kranz.
Bordure d'aspic, - de gelée Sulzrand, Gallertrand, **- d'argent** silberner Schüsselrand, **- de riz** Reisrand.
Bouchée kleine Pastete.
Boudin Wurst, Blutwurst, Rotwurst.
Boudin blanc Weißwurst, Leberwurst.
bouffieren blasig auflaufen, auseinandergehen, bauschen.
Bougie Licht, Kerze.
Bouillie Milchbrei, Milchmus, Kindsbrei (südd.).
Bouillon Fleischbrühe, Kraftbrühe.
Boulette (Gar-) Fleischklößchen, Knopf, Knöpflein (süddeutsch).
Bouquet Strauß, Blumenstrauß; Blume (Wein).
Bouquet garni Würzbüschel, Würzbündel.
Bowle Bole, Weintrank, Würzwein, Maitrank, (Erdbeer-, Pfirsich-) Trank, Maiwein, Pfirsichwein; (Punsch-) Napf, Schale, Mischgefäß.
Braise fette Dämpfbrühe; **- saft** Bratensaft, Dunstsaft.
Braisière Schmorpfanne, Dünstpfanne.
braisieren dämpfen, dünsten.
bridieren zurichten, in Form bringen.
Brioche Apostelkuchen, Prophetenkuchen.
Brisolette (Roh-) Fleischklößchen.
broche, à la am Spieß gebraten.
Broccoli (italienischer) Blumenkohl, Sprossenkohl, Spargelkohl.
Buffet Bier- (Speisen-) Ausgabe, Anrichteraum; Anrichtetisch, Anrichteschrank, Anrichte, Schanktisch; lose Tafel (Ostpreuß.), fliegender Tisch (Sachs.), Schenke (Ostpreußen), Büffett.
Hamburger Buffet Speiseauslage.
Kaltes Buffet kalte Küche.
Buffetier Bier-, Speisenausgeber, Schenk.
Buffetière, Buffetmamsell (Speisen-) Ausgeberin, Schenkin, Schaffnerin.
Buisson, en in Pyramiden- (Busch-) Form.
Bureau Geschäftstelle, Geschäftszimmer; Schreibzimmer, Schreibstube, Schreibtisch, Schreibpult.

Cabaret Theebrett, Kaffeebrett, Fächerschüssel.
Cabinet Gemach, Nebenzimmer.
Cabinet séparé besonderes Zimmer, Sondergemach, Sondergelaß.
Café Kaffee; Kaffeehaus.
Café à discrétion Kaffee nach Belieben.
Café complet Kaffee mit Zubehör, Kaffeefrühstück.
Café glacé Eiskaffee.
Café-restaurant Kaffeehaus (mit Bierwirtschaft).
Cafetier Kaffeewirt, Kaffeehausbesitzer, Kaffeeschenk.
Caisse Papierkästchen, **en** - in Papierkästchen.
Cake englischer Zwieback, Keeks; **Christmas cake** Weihnachtskuchen.
Canapé Blätterkuchen, belegtes Butterbrot.
Canapé russe belegtes Röstbrot.
Candelaber Standleuchter, Armleuchter, Lichtständer.
candieren überzuckern.
Cannelle Zimt, Zimmet.
Cannelon Hohlhippe, Röhrchen, Röllchen (gefüllt mit-).
Cantine Schenke, Wirtschaft (für Soldaten); Flaschenbehälter.
Capisanti Muschel, Schale.
Caramel Zuckerplätzchen, gebrannter Zucker, Gerstenzucker, Würzzucker; Zuckerfarbe.
Carbon(n)ade Rückenstück, Nierenstück.
Carcasse Gerippe (von Geflügel u. a.).
Cardi, Cardonen Karden, spanische Artischocken.
Cardons à la moelle Artischockenrippen, Karden mit Rindsmark.
Carotten Goldrübchen, Mohrrübchen, Zwergmöhren.
Carré Rippenstück, Rücken, Rückenstück; Rippespeer (beim Schwein).
Carviol Blumenkohl.
Casserolle Kochpfanne, Schmorpfanne, Reindl (Österreich).
Casserolle au riz Reiskruste.
Champagner (französischer) Schaumwein, Sekt.
Champagner frappé geeister Schaumwein.
Champagner rosé roter Schaumwein.
Champignon Edelpilz, Tafelpilz.
Charlotte Krustenpudding von -; - in Kruste.
Chartreuse Kartäuser.
Chartreusen gestürzte Gemüse-, gestürzte Früchte in Sulz (Gallert), Kartäuser Gemüse.
Chasse royale Königliche Jagd (verschiedenes Wildgeflügel auf einer Schüssel angerichtet).
Chateaubriand Doppel-Rindslendenschnitte.
Chaudeau Weinschaum, warmer Eierwein, Warmbier.
Chaufroix (Chaud-froid) kaltes Fleisch-, Geflügel-, Wild mit Guß.
Chef de cuisine Küchenmeister, Oberkoch.
Chicorée Endivie, Bleichsalat.

Chiffonnade zerschnittene Suppenkräuter, Kräutergehack.
Chocolat Schokolade.
Chou blanc Weißkohl, Weißkraut.
  Chou-fleur Blumenkohl.
  Choucroute Sauerkohl, Sauerkraut.
  Chou-rave Kohlrabi.
  Chou-rouge Rotkohl, Rotkraut, Blaukohl.
  Chou vert Grünkohl, Schnittkohl, Federkohl, Braunkohl.
Cimier Ziemer, Rücken.
  Cimier de cerf, - de chevreuil Hirsch-, Rehziemer, **- de daim** Damhirschrücken.
Cinq minutes Fünfminutenfleisch, geschmortes Würfelfleisch, Würfelwürzfleisch.
ciselieren einschneiden, formschneiden.
Civet von Wild Wildpfeffer, Schwarzsauer von Wild, schwarzeingemachtes Wild, Klein, z. B. Hasenklein (Norddeutschl.).
civile Preise mäßige Preise.
clair klar, hell; **Potage clair** klare Suppe.
clarificieren klären, abklären, läutern.
Cochon de lait Milchschwein, Spanferkel.
Colonnade Säulengang, Laubengang, Lauben, Halle, Wandelbahn (österr.).
colorieren färben.
Commerce Festkneipe, Festtrunk, (studentisches) Gelage, Männertrunk.
Commissionär Fremdendiener, Lohndiener.
complet vollständig, vollzählig.
Compote Eingemachtes, eingemachte Früchte, Dünstobst, Schmorobst, Beisatz (nordöstl. Deutschland).
  Compote de homard Hummersalat.
  Compote mêlée } Mischfrüchte, gemischte Früchte, gemischtes
  Compote-mélange } Dünstobst.
Compotier Fruchtschüssel, Fruchtschale.
Comptoir Geschäftszimmer, Schreibstube, Geschäftsstelle, Buchhalterei.
Concassé grob gestoßener Pfeffer, Pfefferschrot.
Concurrenz Wettbewerb, Mitbewerbung.
  ohne Concurrenz ohne Gleichen, unvergleichlich.
condensierte Milch eingedampfte Milch.
Condition Stellung, Dienst, Dienstverhältnis.
Conditor Zuckerbäcker, Feinbäcker, Schweizerbäcker, Küchler.
Conditorei Zuckerbäckerei, Feinbäckerei.
Confect Zuckerwerk, Zuckergebäck, Feingebäck, Naschwerk.
Confituren Zuckerfrüchte, Süßigkeiten, Naschwerk.

Conserve Büchsenfleisch, -gemüse, -obst, Dauerspeise.
  Conserve von Hummer Büchsenhummer, eingelegter Hummer.
conservieren haltbar machen, gut erhalten, frisch erhalten.
Consommé Kraftbrühe, klare Suppe, Kraftsuppe.
  Consommé à la Capri Kraftsuppe mit Wachtelbrüstchen.
  Consommé à la Clermont Kraftsuppe mit (gebackenen) Zwiebelringen.
  Consommé à la Marigny Kraftsuppe mit Schnepfenbrötchen.
  Consommé aux biscottes Kraftsuppe mit Mehlpfanzeln.
Consum Verbrauch, Bedarf, Absatz.
Contre französischer Reigen, Gruppentanz.
Contremarke Gegenmarke.
Coquille Muschel, Schale, Muschelschale.
Corned beef amerikanisches Büchsenfleisch.
Cornichon Pfeffergurke, kleine Gurke.
Corridor Flur, Gang, Flurgang, Vorsaal.
Côte Rippe, **- de boeuf** Rindsrippenstück.
Côtelette Rippchen, Rippenschnitte (Kalbsrippchen, Schweinsrippchen usw.), Kotelett.
  Côtelette d'agneau Lammrippchen.
  Côtelette de mouton Hammelrippchen.
  Côtelette de veau Kalbsrippchen.
Cotillon Gabentanz.
coulant aufmerksam, gefällig, zuvorkommend.
Couleur Farbe, Bräunung.
Coulis gebundene Kraftbrühe, Mussuppe.
coupieren zuschneiden, stutzen.
court bouillon Fischbrühe, Weinbrühe zu Fischen.
Couvert Gedeck.
Craquelin Brezel, **- de carême** Fastenbrezel.
Credenz Anrichte, Anrichtetisch, Speiseschrein.
Crème Sahne, Rahm, Obers (Österreich), Schmetten (Böhmen), Schmand (Ostdeutschland).
  Crème à l'anglaise Milch-, Rahmbecher, Rahmgallert.
  Crème à la Chantilly geschlagener Rahm, Schlagsahne, Rahmschnee.
  Crème bavaroise (Fromage bavarois) bayrischer Rahmsturz.
  Crème d'avoine Haferschleim.
  Crème d'orge Gerstenschleim, Gerstel (Reichenberg i. B.).
  Crème fouettée Rahmschnee, geschlagener Rahm.
  Crème française Rahmsulz, Rahmsturz.
  Crème plombière Sprudelrahm.
  Crème plombière glacée Eierschaumgefrorenes (mit Schlagsahne), Halbgefrorenes.
crémeux seimig, rahmartig.

Crépinette Netzwürstchen.
Crêtes de coqs Hahnenkämme.
Crevette Seekrabbe.
croquant spröde, rösch, knusprig.
Croquante Krachkuchen.
Croquembouche Hohlkruste.
Croquettes Krusteln.
  Croquettes de riz Reiskrusteln.
Croustade Krustenpastete, Kruste.
  Croustade de riz, - de pain Reis-, Brotkruste; **Petites croustades** Krustenpastetchen.
Croûte Krustenspeise, Krustenrand, Kruste, Rinde, Ranft.
  Croûte au pot Brotrindensuppe.
Croûton gebackene Brotkruste, Röstschnittchen.
  Croûton von Gelée (Aspic) Sulzschnitte.
Cuisine Küche; Kochkunst.
Cuisinier Koch.
Cuisse, Cuissot Keule, Stoß, Schlegel.
culinarische Genüsse Tafelfreuden, Gaumengenüsse.
Culotte de bœuf Ochsen-Schwanzstück.
Curry Karri, indisches Gewürzpulver.

Damenengagement Damenwahl.
Dariole Becherpastetchen.
  Dariole à la crème Rahmtörtchen.
Darne Fischschnitte.
daube, à la gedämpft, geschmort, gedünstet.
daubieren dämpfen, schmoren, dünsten.
Decoration Schmuck, Verzierung, Aufputz.
decoriert geschmückt, geziert.
decoupieren trennen, zerlegen.
degarnieren abtrennen, entblößen.
degorgieren wässern, auswässern, entschleimen.
degraissieren abfetten, entfetten, abschäumen.
Déjeuner Frühstück, Frühmahl.
  Déjeuner à la fourchette Gabelfrühstück.
  Déjeuner dînatoire Mittagsfrühstück, warmes Frühstück.
delicat wohlschmeckend, lecker, köstlich.
Delicatesse Leckerei, Leckerbissen.
  Delicatesse-Hering Würzhering, Fetthering.
  Delicatessenhandlung Feinkosthandlung.
deliciös wohlschmeckend, köstlich.
Demaskierung Maskenabnahme, Entmummung.

Demi-glace Halbgefrorenes; eingekochte Fleischbrühe, Fleischsaft.
Demi-glace à la prince Pückler Fürst Pückler-Eis.
Dépendance Nebenhaus.
Dépôt Niederlage, Lager.
desossieren ausbeinen, entknochen, ausgräten.
Dessert Nachtisch; **Dessertwein** süßer Wein.
Destillation Branntweinschenke, -verkauf, -geschäft, Schnapsausschank, »Giftbude« (an der See).
destillieren abziehen, abdampfen.
Dîner Mittag(s)essen, Mittag(s)mahl, Hauptmahl, Essen; Tafel, Festtafel, Festmahl, Festessen.
Dîner à part Sondermahl, Einzelessen.
Dîner de garçons Herrenessen.
dinieren speisen, zu Mittag essen.
Direktion Leitung, Verwaltung.
Direktor, Dirigent Leiter, Vorsteher, Vorstand.
dirigieren leiten.
Dosis Gabe.
doublieren verdoppeln.
Douceur Trinkgeld, Erkenntlichkeit.
dressieren zurichten, formen.

Échaudé Brühküchel, Brühkuchen.
Éclair Blitzkuchen.
Éclairage Beleuchtung.
Écossaise Schottisch, schottischer Tanz.
effektvoll wirkungsvoll, erfolgreich.
egouttieren abtropfen lassen.
elegant geschmackvoll, fein, vornehm, gefällig, gewählt.
Elevator Fahrstuhl, Aufzug.
embrochieren anspießen, aufspießen.
Émincé (Fleisch-) Schnittchen, Schnittfleisch.
Emincé de cerf geblättertes Hirschfleisch.
Engagement Aufforderung (zum Tanze); Anstellung, Einstellung.
engagieren auffordern (zum Tanze), wählen; anstellen, einstellen, in Dienst nehmen.
engagiert sein versagt sein (beim Tanze).
Entre-côte Rippe, Zwischenrippe, Mittelrippenstück (vom Rind).
Entre-côte grillé geröstete Rindsrippe.
Entrée Mittelgericht, Vorspeise, Eingang (nach Rumohr); Eintritt, Einlaß, Eingangsraum; Eintrittsgeld.
Entremets Zwischenschüssel, Zwischengericht, Zwischenspeise.
Épaule Schulter, Blatt.
Equipage Wagen und Pferde, Geschirr.

Escalier volant Aufzug, Fahrstuhl.
Escalope Rundschnittchen, Schnitzel.
Espagnole braune Soße (Tunke, Guß, Beiguß).
Essenz Geist, Auszug.
  Punschessenz Punschsirup.
Estomac Geflügelbrust.
Estragon Bertram, Dragun.
etablieren, sich sich niederlassen, sich selbständig machen.
Etablissement Anlage, Anwesen, Geschäftshaus, Wirtschaft, Niederlassung, Anstalt.
Etage Stockwerk, Stock, Obergeschoß.
Étagère Glasschrank, (Stufen-) Gestell, Wandbrett.
Étamine Haartuch, Siebtuch, Seihebeutel.
Etikette Auszeichnung, Marke, Aufschrift, Schildchen.
Étouffade Schmorfleisch, (braunes) Dämpffleisch.
etouffieren dämpfen, schmoren.
Étuve Wärmschrank.
Étuvée Gedämpftes, Gedünstetes.
exclusive ausschließlich, mit Ausschluß von -, ohne, nicht eingerechnet.
Export Ausfuhr, Versand.
  Exportbier Versandbier.
exquisit ausgesucht, vorzüglich, auserlesen.
Extraconcert außerordentliches, großes Konzert (Musikaufführung).
Extract Auszug, Kraftauszug.
  Fleisch-Extract Fleischsaft.

façonnieren gestalten, Form geben, zurechtschneiden.
Façonnudeln Formnudeln.
Fanchonnette Rahmtörtchen (mit Zuckerguß).
Farce Fülle, Füllsel.
  Farce-Braten Wiegebraten, falscher (polnischer) Hase, Hackbraten.
  Farce-Côtelette Wiegschnitzel, Klops, Hackschnitzel.
farcieren füllen.
Fausse tortue falsche Schildkröten-Suppe, (braune) Kalbskopfsuppe.
Festivität Freudenfest, Festlichkeit, Feier.
Fête Fest, Festlichkeit, Gastmahl, Schmaus.
Filet Lende, Rückenstück, Geflügelbrust; (längliches) Schnitzel von Fleisch, Fisch usw.
  Filet de bœuf Rindslende, Lendenbraten, Mürbebraten, Lummer (Kassel, Münster i. W.), Lummel (Posen), Marbraten (Görlitz), Lungenbraten (Österreich), Schlachtbraten (Stuttgart).

Filet mignon Lendchen (von Kalb, Wild usw.).
Filet sauté geschwungene (geschmorte) Schnitte, Schmorschnitte.
filtrieren durchgießen, seihen, filtern.
Fines herbes feine Kräuter, Würzkräuter.
Firma Geschäftsname, Schild; Geschäftshaus, Handelshaus, Haus.
Fisolen grüne Bohnen, Schnittbohnen.
Flacon Fläschchen, Riechfläschchen.
Flageolets grüne Bohnenkerne.
flambieren, flammieren absengen.
Flammeri kalter Pudding, Wackelpeter, kalte Mehlspeise.
Flan gefüllte Torte, Rahmtorte, Fladen.
Flan à la semoule Grieskuchen.
Flan de pommes Apfelkuchen.
fleurieren, florieren aufgehen (vom Blätterteige).
Fleurons Blätterteigröschen, Blätterschnittchen.
Fleurs d'oranger Pomeranzenblüten.
Flip Warmbier.
Foie gras (d'oie) Gänseleber.
Fond Fleischkraft, Fleischsaft, Dämpfsatz; Boden.
Fond d'artichaut Artischockenboden.
Fondant (gefülltes) Zuckerzeltchen, Zuckerwerk.
Fondue Käseauflauf, Rührei mit Käse.
Four, au (im Ofen) gebraten, gebacken, geröstet.
Française französischer Reigen, Gruppentanz, Schäfertanz.
frappieren gefrieren lassen, eisen.
frequentieren oft besuchen, viel benutzen.
Frequenz Besuch, Verkehr.
Fricadelle Klopfschnitzel, Wiegeschnitzel (Berlin), Fleischklößchen (Heidelberg), Fleischküchlein (Stuttgart).
Fricandeau (gespicktes) Keulenstück, Nuß (von Kalb, Wild).
Fricandelle Dämpfschnitte, Klops (Braunschweig).
Fricassée (Weiß-) Eingemachtes (von Huhn, Fisch u. a.), Schnittfleisch.
fricassieren einhacken.
frit gebacken.
Friteau de poulet Backhuhn.
Frittata Eierkuchen.
Frittatanudeln Eierkuchen-Nudeln.
Friture Backfett; Schmalzgebäck.
Fromage bavarois bayrischer Rahmsturz.
Fruchtmelange Fruchtgemisch.
frugal einfach, schlicht.
Fumet Duft.
Fumet de gibier Wildgeschmack.

Gala-Dîner Festmahl, Prunkmahl.
Gala-Tafel Festtafel, Prunktafel.
Galantine Rollpastete; kalte Fleischrolle, Geflügelrolle, Aalwurst usw.
Galerie Empore, Umgang.
Galop Galopp, Rutscher.
Garantie Gewähr, Gewährleistung, Bürgschaft.
Garçon Kellner; Junggeselle.
Garçon-Logis Herrenwohnung, Junggesellenwohnung.
Garde-manger Speisegewölbe, Speiseschrank.
Garderobe Kleiderablage, Ablegezimmer, Kleiderausgabe, Kleiderraum; Kleidung.
Garderobier Kleiderbewahrer, Kleiderwart, Kleiderausgeber.
Garderobière Kleiderausgeberin.
Gardine Vorhang.
garnieren einfassen, umlegen, verzieren, bekränzen.
garniert mit Zuthaten, mit Hindernissen.
Garnituren Umlagen, Ausputz, Verzierungen.
Gastronom Feinschmecker.
Gâteau Kuchen.
Gâteau arbreux Baumkuchen.
Gâteau en étages Turmkuchen.
Gâteau fondant Sandkuchen.
Gâteau Savarin Savarin-Kuchen.
Gélatine Trockengallert, Speisenleim.
gélatineux gallertartig.
Gelée Gallert(e), Sulz.
Gelée d'aspic Fleisch-, Fischsulz, -sülze, Gallert.
Gelée aux violettes Veilchen-Sulz.
Gelée (en) rubanée gestreifte Sulz.
Gelée fouettée geschlagene Sulz.
gelieren (in Kälte) erstarren, sulzen.
Genièvre Wacholderbranntwein, Wacholder.
Gigot Keule, Schlegel, Stoß.
Gigot de mouton Hammelkeule.
Glace Gefrorenes, Eis.
Glace, Glasur Fleischglanz, Zuckerguß, Glanz.
Glace à la neige Eischaum-Zuckerguß.
Glace au four gebackenes Eis.
Glace fondante Zuckerschmelz.
Glace moulée Formeis, Gefrorenes in Formen.
Glace royale gerührter Zuckerguß.
glacieren überglasen, Glanz geben, überglänzen.
Godiveau Kalbfleischfülle (mit Rindsmark).
Gourmand Feinschmecker, Leckermaul.

Gourmandise Leckerei, Leckerbissen.
Gradin Stufenbau, stufenförmiger Aufbau, Aufsatz.
Gramolata Frucht-Eistrank.
Granito Frucht-Eistrank, Halbgefrorenes.
gratin, au mit Kruste, bekrustet.
gratinieren überkrusten, ankrusten, überbacken.
gratis unentgeltlich, kostenfrei, umsonst.
Grenadin Speckschnitte.
Griblette Fleischklößchen, Wiegeschnitzel, gespickte Röstschnitte.
Grill Bratrost.
Grillade Rostschnitte.
Grillage d'amandes geröstete Mandeln.
grillieren auf dem Rost braten, rösten.
Grives en caisses Krammetsvögel im Kästchen, im Neste.
Grosse pièce Groß-Stück, großes Voressen, Hauptschüssel.
Guirlande Laubgewinde, Blumengewinde, Gewinde, Blumengehänge, Ranke.
Gulasch (ungarisch) Pfefferfleisch, Paprikafleisch, Gulasch.

habillieren ausschlachten, ausnehmen, zurichten.
Haché Gehacktes, Hackfleisch, Hackel (Thüringen).
Haché-Croquettes Hackfleisch-Krusteln.
Haché von Lunge Lungenmus.
Hachékrapfen Wickelkrapfen.
hachieren fein hacken, wiegen.
Hammel-steak Hammelschnitzel.
Haricots Bohnen.
Haricots de mouton brauneingemachtes Schöpsenfleisch mit Rüben.
Haricots flageolets grüne Bohnenkerne.
Haricots panachés gestreifte Bohnen, gemischte Bohnen.
Haricots verts grüne Bohnen.
Hâtelet (Attelet) Zierspießchen, Silberspießchen, Bratspießchen.
Hâtereau (Attereau) Krustelspießchen; Rostschnitte.
Hâtelettes Rostschnittchen.
Haut-goût Wildgeschmack, starker Geschmack.
hermetisch luftdicht.
Homard Hummer.
Hors-d'œuvre Nebengericht, Vorspeise.
Hors-d'œuvre à la diplomate gemischte Vorspeise.
Hotch-potch Würzfleisch mit Gemüse.
Hôtel Gasthof, Gasthaus (ersten, zweiten ... Rangs), Hof.
Hôtel de Russie Russischer Hof.
Hôtel garni Gastwohnung.
Hôtelier Gasthofbesitzer, Gastwirt.

Huile Öl; **à l'huile** in Öl.
Huile-vierge Jungfernöl.
Huilier Ölständer, Essig und Öl, Würzständer.
Huîtres Austern.
humoristisch launig, heiter.
Hure de sanglier }
Hure en galantine } gefüllter (Wild-) Schweinskopf.

Illumination Festbeleuchtung.
illuminieren festlich beleuchten.
Indian Truthahn, Puter.
Import Einfuhr.
importiert eingeführt, ausländisch, überseeisch.
inclusive einschließlich, eingerechnet, mit Einschluß, mit -.
Ingredienzien Zuthaten, Bestandteile.
Inserat (Zeitungs-) Anzeige, Ankündigung, Veröffentlichung.
inserieren anzeigen, bekannt machen, einrücken.
Insertionsgebühren Druckkosten, Einrückungsgebühren.
intelligent klug, verständig, geschickt, anstellig.
Irish stew Irisch-Hammelfleisch.

Jacobin Eierstand, Eierstich.
Jalousie Wettervorhang, Rollladen, Stellladen, Zugladen.
Jambon Schinken.
Jambon cru roher Schinken.
Jambon cuit gekochter Schinken.
Jambon fumé geräucherter Schinken.
Jardinière Blumenschale.
Jour fixe Empfangstag, Empfangsabend, offenes Haus.
Jus Saft, Fleischsaft, Bratenbrühe.

Kalbskopf en tortue Kalbskopf nach Schildkrötenart; - **à la vinaigrette** in Essigbrühe.
Kantine Schenke, Wirtschaft (für Soldaten usw.); Flaschenbehälter.
Karaffe Flasche.
Karri indisches Würzfleisch (vgl. Curry).
klarificieren klären.
Knallbonbon Knallplätzchen, Knallboltchen (Norddeutschland), Knallschote (Münster).
Kolonnade Säulengang, Laubengang, Lauben, Halle, Wandelbahn (Österr.).
Kommers Festkneipe, Festtrunk, (studentisches) Gelage, Männertrunk.

Kommissionär Fremdendiener, Lohndiener.
Kompott Eingemachtes, eingemachte Früchte, Dünstobst, Schmorobst, Beisatz (nordöstl. Deutschland).
Kondition Stellung, Dienstverhältnis, Dienst.
Konditor Zuckerbäcker, Feinbäcker, Schweizerbäcker, Küchler.
Konfekt Zuckerwerk, Zuckergebäck, Feingebäck, Naschwerk.
Konsum Verbrauch, Bedarf, Absatz.
Kontor Geschäftszimmer, Schreibstube, Geschäftsstelle, Buchhalterei.
Kostümball Trachtenball, Mummenschanz.
Kotelett Rippchen, Rippenschnitte (Kalbsrippchen, Schweinsrippchen usw.), Kotelett.
kulinarisch die Kochkunst betreffend.
kulinarische Frage Küchenfrage.
kulinarische Genüsse Tafelfreuden, Gaumengenüsse.
Kumys Steppenmilch, Milchwein.

Lambrequin Behang, Simsbehang, Fensterbehang, Bogenbehang, Quervorhang.
Lammsteak Lammsschnitzel.
Lamprete Neunauge, Bricke.
Lanciers höfischer Reigen, Hofreigen.
Lapin Kaninchen.
Lasagna, Lasagnes Bandnudeln.
Latus Seitenbetrag, Seite.
Lèchefrite Bratpfanne.
Légume Gemüse.
Légumes mêlés gemischtes Gemüse, Mischgemüse.
legieren binden, abziehen.
Leguminose Hülsenfruchtmehl.
Liaison Verbindung, Bindemittel.
lié abgezogen, gebunden.
Lift Fahrstuhl, Aufzug.
Limonade Limonade, Fruchttrank, Saftwasser, Himbeer-, Citronenwasser, Citronentrank.
Liqueur Likör, Feinschnaps, Feinbranntwein.
Lobster Hummer.
Lobster-Essenz Hummersaft, Hummerauszug.
Logis Wohnung, Behausung, Zimmer, Zimmermiete.
Lokal Wirtschaft, Zimmer, Gelaß, Raum.
Vereinslokal Vereinsstelle, -zimmer, -saal, -räume; Vereinshaus.
Lokalitäten Räumlichkeiten, Räume.
Longe de veau Kalbsnierenbraten.
Lunch, Luncheon warmes Frühstück, Mittagsfrühstück.

Maccaroni Röhrnudeln, italienische Nudeln.
Macédoine Mischgemüse, gemischte Gemüse, Mischfrüchte.
Macis Muskatblüte, Muskatblume.
Macisnüsse Muskatnüsse.
maigre mager; **Potage maigre** Fastensuppe.
Maïzéna Maismehl, Maisauszug.
Manchette Papierkrause, Manschette.
Margarine Kunstbutter.
Marinade Beize, Würzbrühe.
marinieren einlegen, einsäuern, beizen, mürbe machen, würzen.
marinierter Hering eingelegter Hering (Katerhering).
markieren vorbereiten, mischen, bezeichnen; anschreiben.
Marmelade Fruchtmus.
Marmite Fleischtopf.
Marqueur Kellner, Kaffeekellner (Wien), Zahlkellner.
Marquise Sonnenvorhang, Leinendach, Zeltdach, Sonnendach; Sommerbau, Sommerhaus.
Marzipan Mandelzuckerbrot, Marcusbrot, Marzipan.
maskieren vermummen, verkleiden; überziehen, überkleiden, (über-) decken.
Matelote Matrosengericht, Fisch-Allerlei.
Matjeshering neuer Hering, Junghering.
Mayonnaise Mayonnäse, saurer Ölguß.
Hummermayonnaise Hummersalat, Hummer mit saurem Ölguß.
Mélange Gemisch; Milchkaffee.
Mélange-Eis gemischtes Eis, Mischeis.
melangieren mischen, vermischen.
Ménage Ölständer, Würzständer, Essig mit Öl; Einsatzschüsseln, Schüsselkorb.
Ménage-Train Feldküche.
Menu Tafelkarte, Tischkarte, Speisenfolge, Speisezettel, Tafelordnung, Küchenzettel, Tischzettel, Speisen, Mittagskarte.
Meringue Meringel, Schaumzucker, spanischer Wind.
Meringue à la crème Meringel mit Schlagsahne.
Tourte de meringue spanische Windtorte.
mijotieren langsam kochen, schwach kochen.
Mille-feuilles Blättergebackenes, Blätterteig.
Tourte mille-feuilles (Tausend-) Blättertorte, Blätterteigkuchen.
Mince-meat Hackfleisch, Fleischgehäck.
Mince-pie Hackfleisch-Pastete.
Mirabelle Wachspflaume.
Mirepoix Fleischwürze, Soßenwürze, trockene Beize.
Mirliton Haselnuß-, (Mandel-) törtchen.
Miroton Rindfleisch mit Zwiebeln.
en miroton kranzförmig, im Kranze.

mitonnieren einkochen, verkochen.
Mixed pickles gemischte Essigfrüchte, englische Essigfrüchte, scharfes Allerlei.
Mixed spice gemischtes Gewürz.
Mock-turtle-soup falsche Schildkrötensuppe, Kalbskopfsuppe.
modellieren formen, abformen, nachbilden.
modern neu, neuzeitlich, modisch, zeitgemäß, in neuestem Geschmacke.
Moelle Mark, Knochenmark.
Moelle de boeuf Rindermark.
Mondamin (entöltes) Maismehl, Maisstärke.
Morceau de résistance Hauptgericht, Großstück.
mortificieren mürbe werden; **mortificiert** altschlachten, altgeschlachtet, abgehangen.
Moscovite gefrorene Sulz.
Mouette Möve; **Oeufs de mouette** Möveneier.
Mouillette Arme Ritter.
Mousse Schaum-Eis, Schaum-Gefrorenes, Schaumspeise.
Mousse de gelinottes Schaumspeise von Haselhühnern.
Mousseron Knoblauchpilz, Blätterpilz.
Mousseux Schaumwein.
moussieren schäumen, brausen.
Moutarde Senf, Mostrich.
Moutardier Senfbüchse, Mostrichbüchse.
Mouton Hammel.

nappieren überdecken, überziehen (mit Saft oder Sulz), übersulzen.
naturel frisch (z. B. Hummer); einfach (z. B. Eierkuchen).
Navarin Hammelfleisch mit Rüben.
Nectarine glatter (nackter) Pfirsich, Honigpfirsich.
Negus (Würz-) Glühwein.
Neroli Orangenblüten-Öl.
Nivernaise Rüben-Mischgericht.
Nivette Sammetpfirsich.
Nonnette Nonnen-Brötchen.
Note (Nota) Rechnung, Berechnung.
Nougat Mandelkruste.

Oat meal Hafermehl.
Oekonom Verwalter, Hausverwalter.
Oeufs à la coque weiche Eier, Eier in Schale.
Oeufs à la neige Schneeeier.
Oeufs au miroir Spiegeleier, Setzeier.
Oeufs brouillés Rührei.

Oeufs de vanneau Kiebitz=Eier.
Oeufs farcis gefüllte Eier.
Oeufs frits gebackene Eier.
Oeufs mollets weiche Eier.
Oeufs moulés Spiegeleier, Setzeier.
Oeufs pochés verlorene Eier.
Oeufs sur le plat Spiegeleier, Eier auf Butter, Ochsenaugen, Schüsseleier.
offerieren anbieten.
Offerte Anerbieten, Angebot.
Omelette naturelle, au naturel Eierkuchen, Pfannkuchen (Süddeutschland).
Omelette aux confitures Eierkuchen mit Eingemachtem, mit Fruchtfüllung, Fruchteierkuchen.
Omelette aux fines herbes Eierkuchen mit feinen Kräutern.
Omelette soufflée Eierkuchen=Auflauf, Eierauflauf, Auflauf.
Omnibus Gasthofswagen, Hauswagen, Stellwagen.
opulent reich, ansehnlich, glänzend, prächtig.
Orchester Musik, die Musiker; Musikraum, Musikbühne.
Orgeat Mandelmilch.
Ortolan Fettammer.
Oublies Hohlhippen, Hippen.
Ox-tail-soup Ochsenschwanzsuppe, Ochsenschweifsuppe, Ochsenschleppsuppe (Österr.).
Ox-tail-Ragoût gewürzter Ochsenschweif.

Pailles au fromage oder **au parmesan** Käsestangen, Käsestroh.
Pain Fruchtbrot, Fleischbrot, Fleischkäse.
Pain bis Schwarzbrot.
Pain blanc Weißbrot, Semmel.
Pain de coings Quittenbrot.
Pain d'épice Lebkuchen, Pfefferkuchen.
Pain noir Schwarzbrot.
Panade Semmelbrei, Weißbrotbrei, Semmelkoch (süddeutsch).
Panadensuppe (verkochte) Weißbrotsuppe, Semmelsuppe, Brot=
panieren einkrusten, einbröseln. [müschen.
panierte Schnitzel Krustenschnitzel, Wiener Schnitzel.
Paniermehl Semmelbrösel, Weck(en)mehl (Süddeutschl.).
Pannequet (dünner) Eierkuchen, Eierfladen, Eierplinse, Pfann=
Pannequets soufflés Eierplinsen=Auflauf. [kuchen.
Papillotte Papierkrause, Papierhülle; **en** — in Papierhülle.
Paprika Ungarpfeffer, roter Pfeffer, Paprika.
Parfait Halbgefrornes; Feinbranntwein.
Parforce-Kohl Schmorkohl.

parieren zurecht schneiden, zuschneiden.
Parquet getäfelter Fußboden, Täfelboden, Riemenboden.
Parterre Erdgeschoß, zu ebener Erde; ebenerdig.
Parures Abgänge, Abputz, Abschnitte.
Passagier Reisender, Fahrgast.
Passepartout Freipaß, Durchgangskarte, Freikarte, Dauerkarte; Hauptschlüssel.
passieren durchseihen, durchreiben, durchschlagen, abschwitzen, einrösten.
Passierstuhl (-tuch) Seihgestell, Seihtuch, Haartuch.
Pastille Zeltchen, Plätzchen.
Pâté Pastete.
Pâté chaud warme Pastete.
Pâté de foie gras Gänseleberpastete.
Pâté froid kalte Pastete.
Pâté de grives Krammetsvögel-Pastete.
Pâte Teig.
Pâte à choux Brandteig.
Pâte à frire Backteig, Backklare.
Pâte à levure Hefenteig.
Pâte brisée Mürbeteig, Bröselteig.
Pâte d'Italie Formnudeln.
Pâte d'office harter Zuckerteig.
Pâte sableuse Sandmasse, Sandteig.
Pâtisserie Backwerk, Gebäck, Pastetenbäckerei.
Pâtissier Pastetenbäcker, Backmeister.
Pavesen Schildkuchen.
Pêche Pfirsich.
Pension Fremdenheim, Verpflegung, Kost und Wohnung; Pflegegeld; Ruhegeld, Ruhegehalt.
per acquit empfangen, Betrag erhalten, beglichen.
per comptant bar, in Barzahlung.
per Dutzend für das Dutzend, das Dutzend.
per sofort sofort, zu sofortigem Antritte.
perfekt fertig, vollkommen, tüchtig.
Périgord, Périgueux, à la mit Trüffeln.
Perdreau Rebhuhn.
Petit-lard Brustspeck.
Petit-salé Pökelfleisch.
Petits choux Hohlküchel, Windbeutel, Brandteig-Krapfen.
Petits fours Theegebäck, Backwerk.
Pièce Raum, Zimmer, Stück.
Pièce de résistance Hauptgericht, Grundlage, Großstück, Hauptschüssel.
Pièce montée Tafelaufsatz von Gebackenem.

Pigeon Taube.
Pigeon-pie Taubenpastete.
piquer spicken.
pikant beißend, scharf, gewürzt; prickelnd, anregend.
Pilau, Pilaw türkischer Reis (mit Hammelfleisch).
Piment Nelkenpfeffer, Neuwürze, englisches Gewürz.
Pissoir Bedürfnisanstalt, Pißanstalt. Hier! Für Herren! Abstand (Ludwigsburg).
Plafond Schüsselblech, Schüsselpfanne, Randblech.
Plat à rôti Bratenschüssel.
  Plat de ménage Ölständer, Würzständer, Essig und Öl.
  Plat de résistance Ersatzschüssel.
  Plat du jour Stammgericht, Stammfrühstück, Stammabendbrot, Stamm, Tagesschüssel, Tagesplatte.
Plateau Tafelaufsatz (von Metall, Glas usw.), Auftragbrett.
Plombière (Rahm) Schaum-Gefrorenes, Halbgefrorenes.
Plum-cake Rosinenkuchen.
Plumb-cake Bleikuchen.
Plum-pudding englischer Rosinenkloß, Rosinenpudding.
pochieren stocken lassen, steif machen.
  pochierte Eier verlorene Eier.
Podium Tritt, Bühne, erhöhter Fußboden.
Poêlon Zuckerpfanne.
Pointes d'asperges Spargelköpfe, Spargelgemüse.
Poire Birne.
Pois Erbse.
  Pois verts, Petits pois verts Pflückerbsen, Schoten(kerne), Brockelerbsen.
Poitrine Brust, **-de boeuf** Rinderbrust.
Poivrade Pfeffersoße, Pfefferbrühe.
Polonaise Eröffnungstanz, Begrüßungsreigen, Ballmarsch, Rundgang.
Pommes (de terre) à la maître d'hôtel Petersilienkartoffeln.
  Pommes (de terre) bouillies Salzkartoffeln, Brühkartoffeln.
  Pommes (de terre) frites gebackene Kartoffeln, Backkartoffeln, Strohkartoffeln (Münster).
  Pommes (de terre) sautées Schmorkartoffeln, Bratkartoffeln, in Butter geschwenkte Kartoffeln, Schwingkartoffeln.
Pommes en surtout Äpfel in Blätterteig, im Schlafrock.
Ponche à la glace gefrorener Punsch, Eispunsch.
  Ponche à la romaine römischer Eispunsch.
  Ponche à l'impériale Kaiser-Punsch.
  Ponche au lait Milchpunsch.
  Ponche royal Königs-Punsch.
Porree Lauch.

Portier Pförtner, Thürhüter, Thorwart, Hausmeister.
Portière Thürvorhang.
Portion Gericht, Teller.
Portion Suppe einmal Suppe, Teller Suppe.
Portion Thee Kanne Thee.
Potage Suppe; (mißbräuchlich:) Allerlei, Mischgemüse.
Potage à la chasseur Jägersuppe.
Potage (à la) crème Schleimsuppe.
Potage à la duchesse Herzogin-Suppe.
Potage à la reine Hühner-, Königinsuppe.
Potage à l'impériale Kaisersuppe.
Potage aux fines herbes Kräutersuppe.
Potage bisque Kraftsuppe.
Potage bisque d'écrevisses Krebssuppe.
Potage brunoise Herbstsuppe.
Potage chiffonade (aux herbes) Kräutersuppe, Sauerampfersuppe (Süddeutschland).
Potage clair klare Suppe.
Potage crécy Möhrensuppe.
Potage crème d'avoine Haferschleimsuppe.
Potage crème de blé vert Grünkorn(schleim)suppe.
Potage crème d'orge Gersten(Graupen-)schleimsuppe.
Potage de choucroute Sauerkohlsuppe.
Potage de homards Hummersuppe.
Potage de pain bis Schwarzbrotsuppe.
Potage fausse tortue falsche Schildkrötensuppe, Kalbskopfsuppe.
Potage julienne Gemüsesuppe.
Potage lié gebundene (abgezogene) Suppe.
Potage maigre Fastensuppe.
Potage panade (Weiß-) Brotsuppe, Semmelsuppe, Brotmüschen.
Potage Parmentier Kartoffelsuppe.
Potage (à la) printanière Frühlingssuppe.
Potage (à la) purée durchgestrichene Suppe, Mussuppe.
Potage purée de perdreaux durchgestrichene Rebhühnersuppe.
Potage tortue (à l'anglaise), real turtle-soup (echte) Schildkrötensuppe.
Potage à la (en) tortue, mock-turtle-soup falsche Schildkrötensuppe, Kalbskopfsuppe.
Pot au feu französische Gemüsesuppe.
Poularde Kapphuhn, Masthuhn, Metzer Huhn.
Poulet junges Huhn.
Poulet de Hambourg Hamburger Huhn, Küken.
Poulette, à la weiß eingemacht, mit Eier- oder Buttersoße.
Poulpeton Fleischklößchen.
Poupiettes Röllchen, gefüllte Fleischröllchen.

Poupiettes de filets de soles gerollte Seezungen-Schnitten.
pralinieren in Zucker rösten.
Chocolat-praliné gefüllte Schokoladenzeltchen, -plätzchen, -küchel.
Prämie Geschenk, Preis, Auszeichnung, Ehrengabe.
Prämienkegeln Preiskegeln.
Versicherungsprämie Versicherungsgebühr.
prämiiert preisgekrönt, ausgezeichnet bei-.
präparieren vorbereiten, zubereiten, zurichten, herrichten.
Präsent Gabe, Geschenk.
präsentieren darbieten, herumreichen, anbieten.
Präsentierbrett Kaffeebrett, Theebrett, Auftragbrett.
Pré-salé Hammelfleisch.
Profiterole gefülltes Brötchen.
Programm Ordnung, Vortragsordnung, Vorträge, Tanzordnung, Tänze; Festordnung, Spielordnung, Spielfolge, Zettel.
prompt rasch, flink, pünktlich, aufmerksam, unverzüglich.
Proviant Mundvorrat, Zehrung, Verpflegung, Lebensmittel.
Prunelle Preßpflaume.
Purée Mus, Brei, Mauke (Lausitz).
Kartoffel-Purée Kartoffelmus, -brei, Quetschkartoffeln (Köln).

Quadrille Viererreigen, Vierpaartanz.
Quadrille à la cour höfischer Reigen, Hofreigen.
Qualität Güte, Beschaffenheit, Eigenschaft.
Prima Qualität erster Güte, erster Wahl, ersten Rangs.
Qualitätscigarren hochfeine Cigarren.
Quantität Menge, Zahl, Größe.
Quartier Wohnung, Herberge, Unterkunft, Unterkommen.
Quartier d'agneau Lamm-Viertel.
Quartier d'agneau à la Salvandy Lamm-Viertel mit gefülltem Kohl.
Quartier d'artichauts Artischocken-Viertel.
Quatre-épices gemischtes Gewürz.
Quatre-mendiants gemischter Nachtisch, Nachtischfrüchte, Studentenfutter.
Quenelle Knödel, Klößchen, Nocke, Knöpfe (Schwaben).
Quenelles à la Dauphin Kronprinz-Nocken.
Quenelles de foie Leber-Nocken.
Quenelles de volaille Geflügel- (Hühner-) Nocken.
Queue Billardstock, Spielstock; Schweif, Schwanz.
Queue de boeuf Ochsenschweif.
Queues d'écrevisses Krebsschwänzchen.
Queues de mouton Hammelschwänze.
Queues de mouton braisées gedämpfte Hammelschwänze.
Queues de veau Kalbsschwänze.
Queues de veau frites gebackene Kalbsschwänze.

Rabatt (Preis-) Nachlaß, Ermäßigung, Abzug.
Raffinade Feinzucker.
rafraichieren abschrecken, abkühlen.
Ragoût Würzfleisch, Mischgericht; Eingemachtes (Baden, Österr.), Einmachfleisch (Süddeutschl.), Beiessen (Hessen).
Ragoût fin en coquilles feines Würzfleisch in Muscheln, Muschelfleisch.
Ragoût (à la) financière reiches Mischgericht.
Ragoût (à la) Macédoine Mischgemüse, Mischfrüchte.
Ragoût (à ia) matelote Seemanns-Mischgericht.
Ragoût (à la) Toulouse Toulouser Mischgericht.
Raifort Rettig, Meerrettig.
Ramequins Käsekrapfen, Käsetörtchen.
rapieren abreiben, abschaben, ausschaben.
Râpure Abfälle, Abgeriebenes, Abgeschabtes.
rasieren abschälen, häuten (der Fische).
Ravigotesauce scharfe (saure) Kräutersoße, -tunke, -guß, -beiguß.
Raviolen gefüllte Nudelflecke1; Mundtäschchen, Maultaschen (Straßburg, Stuttgart), Schlickkrapfen.
Real turtle-soup echte Schildkrötensuppe.
Recept Vorschrift, Anweisung (zur Herstellung von -).
Réchaud Kohlenbecken, Wärmpfanne, Schüsselwärmer, Tellerwärmer.
rechauffieren aufwärmen, wiedererwärmen.
Réchauffoir Wärmofen, Warmhalter.
Reclame Anpreisung, Marktschreierei.
reducieren einkochen.
reell zuverlässig, ehrlich, redlich, preiswürdig.
Reflectant Kauflustiger, Bewerber, Liebhaber, Abnehmer.
regalieren bewirten, auftischen.
Reine-Claude Edelpflaume, Königspflaume, grüne Pflaume.
Relevé Voressen, Ersatzschüssel.
Remouladensauce Remuladensoße, Öl-Senfsoße, -tunke, -guß.
Rémoulade verte Öl-Senfsoße mit grünen Kräutern, grüne Remuladensoße.
Renommée Ruf, Namen, Berühmtheit, Ansehen.
renommiert namhaft, anerkannt, bewährt.
renoviert erneuert, neu vorgerichtet.
rentabel einträglich, gewinnbringend, lohnend, ergiebig.
Reparatur Ausbesserung, Instandsetzung, Erneuerung, Wiederherstellung.
repariert ausgebessert, instandgesetzt, wieder vorgerichtet, erneuert.
Repräsentant Vertreter, Stellvertreter, Abgeordneter.
repräsentieren vertreten, darstellen, vorstellen.
reserviert belegt, bestellt, vorbehalten; zurückbehalten, zurückgelegt.

Réservoir Behälter, Sammelbecken, Becken, Behältnis.
Restaurant, Restauration Schenke, Schenkhalle, Gastwirtschaft*), Schankwirtschaft, Bierstube(n), Weinstube(n), Trinkstube(n), Einkehrhaus, Wirtshaus, Krug, Speisehaus, Erfrischungshaus, Erfrischungen, Bierhaus, Bierkeller.
Restaurateur Wirt, Schenkwirt, Gastwirt.
Retirade Abtritt, Abort, Bedürfnisanstalt, Für Männer, Für Frauen.
retour zurück.
Réunion Abendunterhaltung, Gesellschaftsabend, Gesellschaft, Vereinigung, Verein.
Rezept Vorschrift, Anweisung (zur Herstellung von -).
Ris de veau Kalbsmilch, Kalbsbriesen, Bröschen.
Ris de veau à la Villeroi Kalbsmilch nach Villeroi.
Ris de veau frits gebackene Kalbsmilch.
Ris de veau piqués gespickte Kalbsmilch.
Risotto, Risot italienischer Reis, Käse-Reis.
rissoler scharf braten, braun braten.
Rissolen gebackene Mundtäschchen, Krapfen.
Rissoletten gefüllte Röstbrotschnitten.
Riz Reis; - **au lait** Milchreis.
Roastbeef Rostbraten, englischer Rinderbraten.
Rocambole Rockenbolle, Schlangenknoblauch, Graslauch, Roggenzwiebel.
Rognons Nieren, Nierchen.
Rognons de cochon Schweins-Nierchen.
Rognons de coq Hahnen-Nierchen.
Rognons de mouton Hammel-Nierchen.
Rognons de veau Kalbs-Nieren.
Romaine römischer Bindsalat, Spargelsalat; -, **à la** römisch, auf römische Art.
Rosette Röschen, **Papier** - Papierröschen.
Rôt, Rôti Braten.
Rôtie Röstbrot (mit Sardellen usw.).
Rôtisseur Bratkoch, Bratmeister.
Rouladen Röllchen von -, Rollfleisch; **Schinken-Roulade** Schinkenröllchen, Schinkenrolle.
routiniert gewandt, geübt, geschäftskundig.
Roux blanc weiße Mehlschwitze.
Roux brun braune Mehlschwitze.
Rumpsteak Rumpfstück.

---

*) In Preußen darf allerdings nach einer Entscheidung des Ober-Verwaltungsgerichts v. J. 1894 Gastwirtschaft nur im Sinne einer »Wirtschaft mit Fremdenbeherbergung«, also für Gasthof, Hôtel gebraucht werden. Vgl. Zeitschrift des A. D. Sprachvereins IX Spalte 37 f.

Sabayon Weinschaum, Weinsoße, =tunke, =guß, =beiguß, Eierwein.
Saison Jahreszeit, Geschäfts=, Reise=, Gesellschafts=, Kur=, Badezeit.
Saladier Salatkorb, Salatschwenke.
Saladière Salatschüssel.
Salmi, Salmy Würzfleisch von Wildgeflügel, Brauneingemachtes.
Salon Saal, Gesellschafts=, Empfangszimmer.
Salpicon (gewürfeltes) Würzfleisch, Würfelfülle.
Salsifis Schwarzwurzel, Bocksbart.
Sandat / **Sandre** Zander, **- à l'eau** gekochter Zander, **- farci** gefüllter Zander, **- au four** (im Ofen) gebratener Zander, **- piqué** gespickter Zander.
Sandwich englisches Fleischbrötchen.
Sanglier Wildschwein.
Sardines à l'huile Öl=Sardinen.
Sauce Soße, Tunke, Beiguß, Guß, Brühe.
Sauce à l'ail Knoblauchsoße, =tunke.
Sauce à l'ambassadrice Geflügelmus=Soße, =Tunke.
Sauce à l'aneth Dillsoße, =tunke.
Sauce allemande deutsche Soße, -Tunke.
Sauce Béchamel Rahmsoße, =tunke.
Sauce (à la) béarnaise Bearner Soße, -Tunke.
Sauce (au) beurre Buttersoße, =tunke.
Sauce (à la) bigarade Pomeranzensoße, =tunke.
Sauce blanche weiße Soße, -Tunke.
Sauce brune braune Soße, -Tunke.
Sauce (aux) cerises Kirschsoße, =tunke, Kirschsaft.
Sauce (à la) Chantilly kalte Ölschaumsoße, =tunke.
Sauce (à la) chaud-froid Sulzsoße, Auflegsoße, =tunke.
Sauce (à la) crème Rahmsoße, =tunke.
Sauce (à la) crème aigre Sauerrahmsoße, =tunke.
Sauce curry indische Würzsoße, =tunke.
Sauce douce süße Soße, -Tunke.
Sauce espagnole spanische Soße, -Tunke.
Sauce froide kalte Soße, -Tunke.
Sauce hachée gehäckelte Soße, -Tunke.
Sauce (à la) hollandaise holländische Soße, -Tunke.
Sauce (aux) huîtres Austernsoße, =tunke.
Sauce (au) lard Specksoße, =tunke.
Sauce mint (englische) Pfefferminzsoße, =tunke.
Sauce (à la) peluche Petersiliensoße, =tunke.
Sauce (à la) Périgueux Trüffelsoße, =tunke.
Sauce (à la) poivrade Pfeffersoße, =tunke.
Sauce (au) raifort Meerrettigsoße, =tunke.
Sauce (à la) ravigote scharfe Kräutersoße, =tunke.
Sauce rémoulade Remuladensoße, Öl=Senfsoße, =tunke.

Sauce rémoulade verte grüne Remuladensoße.
Sauce (à la) Robert braune Zwiebelsoße, Robertsoße, =tunke, [=beiguß.
Sauce (à la) royale Königssoße, =tunke.
Sauce (à la) Soubise weiße Zwiebelsoße, =tunke.
Sauce (au) suprême weiße Kraftsoße, =tunke.
Sauce (à la) ta(r)tare Tatarensoße, =tunke.
Sauce (à la) Valois braune Bertramsoße, =tunke.
Sauce (à la) Villeroi Auflegsoße, =tunke.
Sauce (à la) vénitienne Venedigersoße, =tunke, =beiguß.
Sauce (à la) vinaigrette (Gewürz=) Essigsoße, =tunke.
Sauce (au) vin blanc Weißweinsoße, =tunke.
Saucière Soßennapf, =schale, Brühgießer.
saucieren soßen, decken, übergießen, überziehen.
Saucisschen (Brüh=, Brat=) Würstchen, kleine Selchwurst (Österr.)
Saumon Lachs, **- entier** ganzer Lachs.
Saumon fumé geräucherter Lachs, Räucherlachs.
sauté geschwungen, geschmort, geschwenkt.
sautieren in Butter schmoren, steifen.
Selle Rücken, Sattel; **- d'agneau** Lammrücken.
Sensation Aufsehen, Aufmerksamkeit, Eindruck, Bewegung.
sensationell Aufsehen erregend, überraschend.
separat getrennt, besonders, abgesondert, einzeln.
Servante Beitisch, Nebentisch, stummer Diener.
Service Bedienung, Aufwartung, Trinkgeld.
Tafelservice Tafelgeschirr.
servieren (Tisch) decken, auftragen, anrichten; bedienen, auf= [warten.
Servierbrett Auftragbrett, Platte.
Serviertisch Anrichtetisch, Beitisch, stummer Diener.
Serviette Mundtuch, Vortuch, Tellertuch (Südd.).
Sirloin Schoßstück, englischer Braten.
Soirée Abendgesellschaft, Abendunterhaltung, Abendfest.
Sole Seezunge.
Sole frite gebackene Seezunge.
solenn feierlich, festlich.
solide Preise angemessene, mäßige, billige Preise.
Sorbet Kühltrank, Eistrank, Scherbet.
Sorbétière Gefriergefäß, Kühlgefäß, Eismaschine.
Sortiment Auswahl.
Soubise (sauce) weiße Zwiebelsoße, =tunke.
Soufflé Auflauf.
Soupe Suppe, **- froide** kalte Suppe, Kaltschale.
Souper Abendessen, Abendbrot, Abendtafel, Nachtessen, Nacht=mahl (Österr.).
soupieren zu Abend speisen, das Abendessen einnehmen, zu Nacht speisen, nachtmahlen (Österr.).

Souterrain Kellergeschoß, Kellerwohnung, Untergeschoß.
Specialität Besonderheit, Eigenheit, Hauptzweig, Hauptgeschäft, Hauptfach, Sondergericht, Sonderzweig, Liebhaberei.
splendid prachtvoll, prächtig, glänzend, reich ausgestattet, freigebig.
Srászy polnisches Würzfleisch.
Ssamowar russischer Theekocher,. Theemaschine.
Steak Stück, Fleischschnitte, Schnitzel.
Stellage Gestell, Ständer, Gerüst, Geschirrbrett.
Suédoise de pommes gefüllte Apfel-Sulz.
Sultane Zuckerhaube (von gesponnenem Zucker).
Suprême (de volaille) Königsgericht (von Geflügel); **- (de fruits)** von Früchten.
Surtout Tafelaufsatz.
Szrászy polnisches Würzfleisch.

Taberne Schank, Schenke, Gasthaus.
Table d'hôte Wirtstafel, Gasttafel, Haustafel, Mittagstafel.
Table d'hôte speisen an der Wirts-(Gast-)tafel speisen.
Tablette Täfelchen, Kaffeebrett, Theebrett, Auftragbrett, Platte.
Tablette de bouillon Fleischbrühtafel.
Tanche Schleie; **- à l'aneth** Schleie mit Dillsoße.
Tapioka Sagogries.
Tarif Preisverzeichnis, Preisliste, (Fracht-)Sätze, Preise, Gebühren.
Tarte Fruchtkuchen, Fladen, Torte.
Tartelette Fruchttörtchen, Törtchen, **- fondante** Sandtörtchen.
Tartine belegte Butterschnitte, Stulle.
Telephon Fernsprecher.
Tendrons Brustknorpel (von Kalb oder Lamm), **- de choux,** Kohlsprossen.
Terrine (tiefe) Suppenschüssel, (Punsch-)Schale, (Pasteten-)Napf.
Terrinen-Pastete Napfpastete.
Tête Kopf; **- de veau (à la tortue)** Kalbskopf (auf Schildkröten-Art).
Thé dansant Tanzgesellschaft, Tanzkränzchen, Tanzabend, Tänzchen.
Timbale gestürzte Pastete, Becherpastete.
Tirolienne Tiroler, Ländler.
Toast (englisches) Röstbrot; Trinkspruch, Tischrede.
Toilette Kleidung; Putztisch; Ankleidezimmer, Waschraum; Abort.
Tomaten Paradiesäpfel, Liebesäpfel, Paradeiser (Österreich).
Topinambour Erdbirne, Erdartischocke, Jerusalem-Artischocke.
Tortue Schildkröte, **en** - auf Schildkröten-Art.
Tour Runde, Gang, Tanz, Teil (bei Reigentänzen).
Tourne-dos gebeizte (Rinds-) Lendenschnitte.
Tourist Vergnügungsreisender, Ausflügler, Wanderer, Bergsteiger.
tournieren drehen, abdrehen (Gemüse, Obst); gerinnen (Soße).

Tourte Torte.
Traiteur Speisewirt, Feinkoch, Kunstkoch, Stadtkoch.
Tranche Schnitte, Scheibe, Scheibchen.
tranchieren zerlegen, vorschneiden.
Tranchierbrett Vorschneidebrett, Anrichtebrett.
Tranchiermesser Vorschneidemesser, Bratenmesser.
Transparent Leuchtbild.
transparent durchscheinend, durchleuchtend.
Transport Übertrag, Vortrag (bei Rechnungen); Beförderung, Versendung, Überführung, Fortschaffung.
Tribüne Empore, Umgang, Redebühne, erhöhter Platz.
Tronchines gebackene Schaumnocken.
Truite Forelle; - **au bleu** Forelle blau (gesotten).
Truite saumonée Lachsforelle.
Turbot Steinbutt.
Turbotière Steinbuttpfanne.
Turtle-soup Schildkrötensuppe, - **meat** Schildkrötenfleisch.
Tutti frutti Fruchtallerlei, Mischfrüchte, russischer Topf (Blankenburg).
Vanneau Kiebitz; **oeufs de** - Kiebitz-Eier.
Vealsteak (englisches) Kalbsschnitzel.
Veau Kalb, - **bouilli** gekochtes Kalbfleisch.
Vegetarier, Vegetarianer Pflanzen(kost)esser, Fleischgegner.
Venaison Wild, Wildgeruch.
Vermicellen, Vermicelli Fadennudeln.
vert-cuit im Saft gebraten, halbgebraten.
Viande Fleisch, - **froide** kaltes Fleisch, kalte Küche, - **fumée** Rauchfleisch, - **salée** Pökelfleisch.
Victualien Lebensmittel, Eßwaren.
Vin blanc Weißwein, - **brûlé** Glühwein, - **rouge** Rotwein.
Vinaigre Essig, - **à l'estragon** Bertram-Essig, Dragun-Essig.
Vinaigrette Fleisch-, Fischsalat, Sauerfleisch.
Vol-au-vent Blätterpastete, Hohlpastete.

Welsh-rarebit, Welsh-rabbit Röstbrot mit Chesterkäse, heißes Käsebrot, Walliser Leckerbissen.

Zrázy polnisches Würzfleisch.
Zuckercouleur Zuckerfarbe.

VII.

Verzeichnis der gebräuchlichsten Speisen.

Kraftsuppen (Consommés). **Klare Suppen** (Potages clairs).

Kraftsuppe mit Butternocken.
Kraftsuppe mit Rindermark.
Kraftsuppe mit Einlauf.
Kraftsuppe mit Gemüsefäden.
Kraftsuppe mit gebackenen Zwiebelringen.
Kraftsuppe mit verlorenen Eiern.
Kraftsuppe mit Mundtäschchen.
Kraftsuppe mit Eierstich.
Kraftsuppe mit Bandnudeln.
Kraftsuppe mit Geflügelbrötchen.
Kraftsuppe mit Mehlpfanzeln.
Kraftsuppe mit gebackenen Erbsen.
Kraftsuppe mit Leberknödeln.
Kraftsuppe mit Wachtelbrüstchen.
Kraftsuppe mit Hühnerklößchen.

Gebundene (abgezogene) Suppen (Potages liés).

Entensuppe.
Griessuppe.
Herzogin-Suppe.
Kerbelsuppe.
Krebssuppe.
Flämische Suppe.
Blumenkohl-Suppe.
Röhrnudel-Suppe.
Windsor-Suppe.
Spargelsuppe.
Graupenschleim-Suppe.
Kräutersuppe.
Italienische Reissuppe.
Maismehlsuppe.
Austernsuppe.

Durchgestrichene (Mus-) Suppen (Potages [à la] purée).

(Durchgestrichene) Krebssuppe.
(Durchgestrichene) Weißbrotsuppe.
(Durchgestrichene) Erbssuppe.
(Durchgestrichene) Salatsuppe.
(Durchgestrichene) Lauchsuppe.
(Durchgestrichene) Taubensuppe.

(Durchgestrichene) Wurzelsuppe.
(Durchgestrichene) Sauerampfer-Suppe.
(Durchgestrichene) Möhrensuppe.
(Durchgestrichene) Kartoffelsuppe.
(Durchgestrichene) Hühnersuppe.
(Durchgestrichene) Schotensuppe.
(Durchgestrichene) Spargelsuppe.
(Durchgestrichene) Gurkensuppe.
Königin-Suppe (à la reine).

Braune Suppen (Potages bruns — Potages à l'espagnole).

Schildkrötensuppe (Turtle-soup).
Kalbskopfsuppe (Mock-turtle-soup — Fausse tortue).
Ochsenschweif-Suppe (Ox-tail-soup).
Rebhühnersuppe.
Hasensuppe.
Wildsuppe.
Jägersuppe.
Gänsekleinsuppe.

Vorspeisen (Hors-d'oeuvre).

Hummerkrusteln (Croquettes).
Kiebitzeier.
Netzwürstchen (Crépinettes).
Krammetsvögel in Kästchen.
Kalbshirn gebacken (Friture).
Polnische Röhrchen (Cannelons).
Lerchenpastetchen.
Gebackene Austern.
Röstbrot mit Sardellen (Rôties).
Römische Pastetchen.
Walliser Leckerbissen (Welsh-rarebit).
Geschwungene Hammel-Nierchen (Sauté).
Sulz-Rippchen.
Feines Mischgericht in Muscheln (Ragoût fin en coquilles).
Gänseweißsauer.

Fisch-Gerichte (Mets de poissons).

Forellen blau.
Steinbutte mit Bearner Soße.
Rheinlachs holländisch.
Gefüllter Zander.
Hecht mit feinen Kräutern.
Gerösteter Aal.
Lachsforellen mit Austern.
Aalraupe in Weißwein.

Schleie mit Dillsoße.
Karpfen polnisch, — in Bier, — gespickt.
Wels mit Rahmsoße.
Schellfisch mit Senfbutter.
Gebackene Seezunge mit kalter Kräutersoße (Rémoulade).
Steinbuttschnitten mit Hummer.
Gerollte Zanderschnitten mit Tafelpilzen.

Großstücke — Hauptgerichte
(Grosses pièces. — Pièces de résistance).

Englischer Hammelrücken auf Westmoreland-Art.
Lammviertel mit jungen Gemüsen (à la jardinière).
Getrüffelte Rindslende in Madeira.
Gedämpftes Ochsenstück nach Palffy.
Geröstete Rindsrippe mit Bearner-Soße.
Gedämpfte Rinderbrust.
Hamburger Rauchfleisch mit Meerrettig.
Gespickte Kalbskeule mit Rahmsoße.
Gefüllte Kalbsbrust.
Kalbsrücken mit gemischter Beilage.
Rehrücken auf Jäger-Art.
Wildschweinsrücken, verkrustet.
Frischling am Spieß (gebraten).
Schinken in Burgunder.
Truthahn auf Feinschmecker-Art.

Warme Mittelgerichte (Eingangs-Gerichte) (Entrées chaudes).

Kalbskopf auf Schildkröten-Art (en tortue).
Gespickte Kalbsmilchner mit Trüffeln.
Geblätterte Kalbsmilchner in Reisrand.
Gebackene Kalbsbrustknorpel (Tendrons).
Geröstete Lammrippchen (Côtelettes).
Hammelrippchen mit Zwiebelmus (à la Soubise).
Fasanen mit Sauerkohl und Austern.
Junge Ente mit Oliven.
Geflügel-Auflauf (Soufflé).
Weiß eingemachte Hühner (Fricassée).
Toulouser Blätterteig-Pastete (Vol-au-vent).

Schaumspeise von Haselhühnern (Mousse).
Kruste von Hummer.
Hasenpfeffer (Civet).
Geschwungene Gänseleberschnitten (Sauté).

Kalte Mittelgerichte (Eingangs-Gerichte) (Entrées froides).

Gefüllter Wildschweinskopf.
Rollpastete von Truthahn (Galantine).
Gesulzte Ente.
Überzogene Hühnerbrüste (Chaud-froid).
Gesulztes Kalbsgehirn.
Krammetsvögel mit braunem Guß (Chaud-froid).
Frischer Hummer mit kalter Kräutersoße (Rémoulade).
Gesulzter Hummer (en belle vue).
Hummersalat (Mayonnaise).
(Straßburger) Gänseleber-Pastete.
Gänseleberschnitten in Rheinweinsulz.
Gesulzte Schaumspeise von Gänseleber.
Rebhühner- (Krammetsvögel-) Pastete.
Spargelsalat mit Krebsschwänzchen.
Gesulztes Hasenbrot (Pain).

Braten (Rôts).

Metzer Huhn (Poularde).
Truthahn.
Kapaun.
Junges Huhn.
Junge Ente (Gans).
Junge Taube.
Fasan.
Rebhuhn.
Birkhuhn.
Haselhuhn.
Perlhuhn.
Schnepfe.
Krammetsvögel.
Lerchen.
Wachteln.
Rindslende (Filet).
Englischer Rinderbraten (Roast-beef).
Schmorbraten.
Kalbsniere.
Lammkeule.
Schweinsrippenstück (Carré).
Rippespeer.
Spießerrücken.
Renntierrücken.
Hirschlendchen.
Hasenbraten.
Rehkeule.
Wildschweinskeule.
Frischling.
Spanferkel.

Dünstobst (Compotes).

Ananas.
Äpfel.
Aprikosen.
Backpflaumen.
Birnen.
Edelpflaumen (Reine-Claude).
Erdbeeren.
Heidelbeeren.
Johannisbeeren.
Kirschen.
Pfirsiche.
Preßpflaumen (Prunellen).
Preißelbeeren.
Stachelbeeren.
Weinbeeren.

Salate (Salades).

Artischockensalat.
Bohnensalat.
Bleichsalat (Chicorée).
Brunnenkressensalat.
(römischer) Bindsalat (Romaine).
Gemüsesalat.
Gurkensalat.
Kartoffelsalat.
Stauden-, Kopfsalat.
Krautsalat.
Liebesäpfelsalat (Tomates).
Rapünzchensalat.
Rotrübensalat.
Selleriesalat.
Spargelsalat.

Gemüse (Légumes).

Artischockenböden mit Pilzgehäck.
Überkrusteter Blumenkohl (au gratin).
Grüne Erbsen (Schoten), französisch.
Gefüllte Edelpilze (Champignons).
Gefüllte Gurken.
Karden mit Rindermark.
Gefüllte Liebesäpfel (Tomates).
Morcheln in Rahm (à la crème).
Prinzeßbohnen, englisch.
Rosenkohl, weiß eingemacht (à la poulette).
Gebackene Schwarzwurzel.
Stangenspargel mit Buttersoße.
Trüffeln in Schaumwein.
Zwergmöhren, überglänzt (Carottes).
Gefüllte Zwiebeln.

Warme süße Zwischenspeisen (Entremets de douceur chauds).

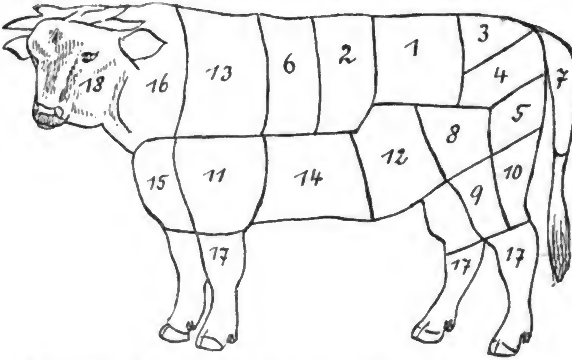
Aprikosenkrapfen (Beignets).
Bayrischer Kirschpudding.
Englischer Rosinenkloß (Plum-pudding).
Gestürzte Fruchtpastete (Timbale).
Kammer-Pudding.
Kirschröster.
Kruste von Ananas.
Krustenpudding von Äpfeln (Charlotte).
Mandel-Auflauf (Soufflé).
Neapler Kuchen.
Palffy-Nudeln.
Pfirsiche in Reisrand.
Rahmmus-Krusteln (Crème frite).
Reisbirnen mit Himbeersaft.
Savarin (-Kuchen) mit Mischfrüchen (Macédoine de fruits).

Kalte süße Zwischenspeisen (Entremets de douceur froids).

Bayrischer Rahmsturz von Kaffee (Bavaroise).
Becherpastetchen mit Aprikosen (Timbales).
Füllgefrorenes von Haselnüssen (Bombe).
Gebänderte Mandel (-milch) sulz (Blanc-manger).
Gefüllte Schaumnocken (Baisers).
Himbeerbrot (Pain).
Malteser Sulz.
Nesselroder Pudding.
Pfirsiche in Reis (-rand).
Rahmbecher von Schokolade (Crème à l'anglaise).
Rote Grütze mit Schlagsahne.
Schaumspeise von Ananas (Mousse).
Schlagrahm mit Erdbeeren.
Schneeeier.
Schwedische Apfelspeise (Suédoise).

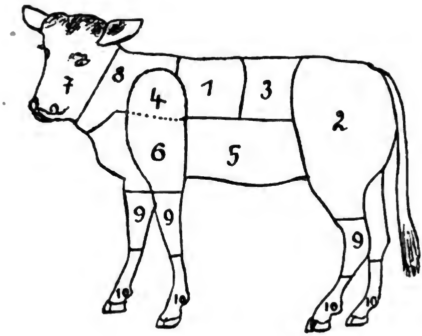
VIII.

Bildtafeln über die Fleischstücke des Rindes und Kalbes.



Einteilung der Fleischstücke des Rindes, nach ihrer Güte geordnet.

Lende, Lungenbraten (Filet) liegt innerhalb 1 und 2.
1 Nierenstück, Schoß, Englischer Braten (Roastbeef, Aloyau).
2 Mittelrippe (Entre-côte).
3 Schwanzstück (Culotte, Round).
4 Hüftenstück.
5 Hinterschenkelstück, Hinterlende.
6 Vorderrippe (Côte).
Oberschale liegt innerhalb 5, 8, 9, 10.
Zunge (Langue).
7 Schweif (Ox-tail, Queue).
8 Oberes Weichenstück.
9 Unteres Weichenstück.
10 Wadenstück.
11 Oberarmstück, Schulter, Bug (Épaule).
12 Flankenstück, Bauchstück (Flanchet).
13 Schulterblatt, Bug.
14 Brustkern (Poitrine).
15 Wamme.
16 Hals.
17 Beine (Jarrets).
18 Kopf.



Einteilung der Fleischstücke des Kalbes, nach ihrer Güte geordnet.

1 Rippenstück (Carré, Côtelette).
2 Keule, Schlegel, Stoß (Cuisse).
3 Nierenstück (Longe).
4 Schulterstück.
5 Brust- oder Bauchstück (Poitrine).
6 Oberarmstück.
4 und 6 Vorderkeule, Schulter, Blatt, Bug (Épaule).
Zunge.
7 Kopf.
8 Hals.
9 Beine, Haxen, Hessen (Jarrets).
10 Füße.
